



Vini pensati e realizzati nel rispetto  
e valorizzazione di due intelligenze:  
quella della natura e quella dell'uomo.



# Divenire 1818



Bergamasca Pinot Nero IGP  
100% Pinot Nero  
2016



#### Vendemmia

Manuale in piccole cassette

#### Selezione Uva

Selezione in campo  
Selezione pre-diraspatura  
Tavolo di cernita manuale



#### Resa per ettaro

40 q/ha

#### Vinificazione

Pinot Nero derivante da vigne selezionate fermentato  
a temperatura controllata.

#### Affinamento

12 mesi in barrique di rovere da 225 lt e lungo affinamento  
in bottiglia.

#### Degustazione

Rosso rubino intenso che denota l'estrema giovinezza del vino.  
Al naso si apre con note di frutta rossa, ciliegia e note di vaniglia,  
liquirizia e cannella. Al palato si evidenziano la bella acidità e la  
setosità dei tannini che ne permette una beva precoce.

**Temperatura di servizio**  
16/18 °

**Alcol**  
13,5% Vol

