Le Corne

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

VENTO FERMO CABERNET FRANC

Bergamasca IGP

Cabernet Franc



Vendemmia
Manuale in piccole cassette

Selezione Uva
Selezione in campo
Selezione pre-diraspatura
Tavolo di cernita manuale

Vinificazione
Uva minuziosamente selezionata, raffreddata e fermentata ad acino intero e a temperatura controllata.

Affinamento
Maturazione in vasche d'acciaio per 6 - 8 mesi durante i quali svolge la fermentazione malolattica.

Degustazione
Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso profumi di frutta fresca, ciliegia e prugna con una marcata sensazione speziata tipica della varietà.
Al palato l'ingresso è fresco, armonico con un'ottima persistenza che richiama le sensazioni percepite all'olfatto.

Abbinamenti
Si abbina a formaggi freschi, salumi non troppo speziati e carni arrosto, ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio
15 - 17°

Solforosa
< 10mg/L

Scopri
< Le Corne

Le Corne Località Corne, Grumello del Monte (BG) info@lecorne.it

Le Corne

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

SPYRA

Spumante Brut



Vendemmia
Manuale in piccole cassette

Selezione Uva
Selezione in campo e cantina

Vinificazione
Pressatura diretta delle uve, illimpidimento statico, fermentazione a bassa temperatura mediante l'impiego di lieviti selezionati.

Affinamento
Rifermentazione in autoclave con affinamento sul sedimento nobile per 6 mesi minimo.

Degustazione
Colore giallo paglierino presenta all'olfatto profumi di lievito, frutta fresca, agrumi e fiori bianchi; note minerali. Al palato è delicatamente acidulo, fresco con buona salinità.

Abbinamenti
Ottimo come aperitivo e da tutto pasto,
adatto con pietanze a base di pesce, piatti con salse.

Temperatura di servizio
6 - 8°

Scopri
< Le Corne

Le Corne Località Corne, Grumello del Monte (BG) info@lecorne.it