VILLA CORNIOLE



CLASSICI

LAGREIN

TRENTINO DOC

VIGNETO E CANTINA · VINEYARD AND CELLAR

UVE · GRAPES

Lagrein

ZONA · AREA

Vigneti di montagna del Trentino · Mountain vineyards of Trentino

TERRENO · SOIL

Alluvionale · Alluvial

VINIFICAZIONE · VINIFICATION

Vendemmia manuale e selettiva. Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce per 8-15 giorni a 26-28 °C, per estrarre con equilibrio colore, profumi e tannini. Maturazione in acciaio e in piccola parte in legno, quindi alcuni mesi di affinamento in bottiglia.

Manual, selective harvest. Red vinification with skin maceration for 8-15 days at 26-28 °C, to extract colour, aromas and tannins in balance. Maturation in steel and partly in wood, then a few months of bottle aging.

DEGUSTAZIONE · TASTING NOTES

ESAME VISIVO · APPEARANCE

Rubino profondo con riflessi violacei.

Deep ruby with violet glints.

ESAME OLFATTIVO · NOSE

Intenso e profondo: frutti di bosco, violetta e cacao, con una sottile nota speziata.

Intense and deep: wild berries, violet and cocoa, with a subtle spicy note.

ESAME GUSTATIVO · PALATE

Asciutto, morbido e vellutato: tannini fini, giusta sapidità e una persistenza notevole.

Dry, soft and velvety: fine tannins, the right sapidity and remarkable persistence.

ABBINAMENTI · PAIRINGS

Pappardelle al sugo di lepre, risotto al radicchio tardivo e speck, carré d'agnello in crosta di erbe, filetto di cervo ai frutti di bosco, Trentingrana stagionato.

Pappardelle with hare ragù, radicchio and speck risotto, herb-crusted rack of lamb, venison fillet with wild berries, aged Trentingrana.

SERVIZIO · SERVING

TEMPERATURA · SERVING

18-20 °C

FORMATI · SIZES

0,75 L · 1,5 L

Villa Corniole · Via al Grèc, 23 · 38030 Giovo (TN) · Valle di Cembra · Dolomiti · Italy · +39 0461 695067 · info@villacorniole.com · www.villacorniole.com

Dettagli soggetti a variazioni secondo l'annata, per informazioni specifiche contattare l'azienda · Details may vary by vintage, please contact the winery for specifics