VILLA CORNIOLE



SELEZIONI

SAGUM PINOT NERO

TRENTINO DOC SUPERIORE VALLE DI CEMBRA

VIGNETO E CANTINA · VINEYARD AND CELLAR

UVE · GRAPES

Pinot Nero · Pinot Noir

ZONA · AREA

Valle di Cembra, Trentino · Cembra Valley, Trentino

TERRENO · SOIL

Franco marnoso, ricco in calcare · Marly loam, rich in limestone

ALTITUDINE · ALTITUDE

600-650 m s.l.m., esposizione ovest · 600-650 m a.s.l., west-facing

ALLEVAMENTO · TRAINING

Guyot, viti di oltre 30 anni, 40-45 hl/ha · Guyot, vines over 30 years old, 40-45 hl/ha

VINIFICAZIONE · VINIFICATION

Vendemmia manuale a fine settembre. Una settimana di macerazione a freddo, poi fermentazione spontanea con lieviti indigeni e follature manuali quotidiane. Malolattica e circa 18 mesi di affinamento in legno; segue un lungo riposo in bottiglia.

Manual harvest at the end of September. One week of cold maceration, then spontaneous fermentation with native yeasts and daily manual punch-downs. Malolactic fermentation and about 18 months in wood, followed by a long rest in bottle.

DEGUSTAZIONE · TASTING NOTES

ESAME VISIVO · APPEARANCE

Rubino luminoso con sfumature granato.

Luminous ruby with garnet hues.

ESAME OLFATTIVO · NOSE

Profondo e complesso: frutta sotto spirito, mora, lampone, ciliegia e liquirizia; poi note tostate, un soffio balsamico e spezie (pepe nero, chiodo di garofano).

Deep and complex: fruit in spirit, blackberry, raspberry, cherry and liquorice; then toasted notes, a balsamic breath and spices (black pepper, clove).

ESAME GUSTATIVO · PALATE

Secco ed elegante, dal tannino setoso e vellutato e dal ritorno di frutto; spezie nitide e un finale balsamico e di china, lungo e raffinato.

Dry and elegant, with silky, velvety tannins and a return of fruit; precise spices and a long, refined balsamic and quinine finish.

ABBINAMENTI · PAIRINGS

Petto d'anatra a bassa temperatura, piccione in rosa, filetto di cervo con salsa di ribes, risotto al tartufo nero, selvaggina da piuma, formaggi d'alpeggio stagionati.

Slow-cooked duck breast, pink-roasted pigeon, venison fillet with currant sauce, black truffle risotto, feathered game, aged alpine cheeses.

SERVIZIO · SERVING

TEMPERATURA · SERVING

16-18 °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

Famiglia Pellegrini · Viticoltura eroica · Piccole produzioni artigianali, secondo la natura del nostro territorio · Forbes 100 Iconic Wineries 2025 · 2026

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