VILLA CORNIOLE



TRENTODOC
Bollicine di Montagna

SPUMANTI TRENTODOC

SALÍSA TRENTODOC BRUT

TRENTO DOC · BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO

VIGNETO E CANTINA · VINEYARD AND CELLAR

UVE · GRAPES
Chardonnay

ZONA · AREA
Valle di Cembra, Trentino · Cembra Valley, Trentino

TERRENO · SOIL
Calcareo · Calcareous

ESPOSIZIONE · EXPOSURE
Ovest · West

IMPIANTO · TRAINING
Pergola trentina e guyot, circa 60 hl/ha · Trentino pergola and guyot, about 60 hl/ha

VINIFICAZIONE · VINIFICATION

Chardonnay raccolto solo a mano nella prima metà di settembre e selezionato grappolo per grappolo. Pressatura soffice dell'uva intera, solo mosto fiore. Circa il 15% del vino base matura in legno: è l'unica parte a svolgere la malolattica. Il resto riposa in acciaio fino all'assemblaggio al tiraggio. Metodo Classico: rifermentazione in bottiglia e in media 40-48 mesi sui lieviti in cantina sotterranea. Sboccatura con dosaggio Brut di circa 3-4 g/l.

Chardonnay picked by hand only, in the first half of September, and selected bunch by bunch. Soft whole-bunch pressing, free-run must only. About 15% of the base wine matures in wood: this is the only portion to undergo malolactic fermentation. The rest stays in steel until blending at tirage. Classic Method: refermentation in the bottle and on average 40-48 months on the lees in an underground cellar. Disgorged with a Brut dosage of about 3-4 g/l.

DEGUSTAZIONE · TASTING NOTES

ESAME VISIVO · APPEARANCE

Giallo paglierino luminoso. Perlage finissimo e persistente, con catenelle fitte e una corona di spuma cremosa e duratura.

Luminous straw yellow. Very fine, persistent perlage, with dense chains and a creamy, lasting crown of mousse.

ESAME OLFATTIVO · NOSE

Bouquet elegante e profondo: fiori bianchi, frutta gialla matura, nocciola tostata e crosta di pane, segno della lunga sosta sui lieviti.

Elegant, deep bouquet: white flowers, ripe yellow fruit, toasted hazelnut and bread crust, the mark of long aging on the lees.

ESAME GUSTATIVO · PALATE

Ingresso cremoso, poi tensione e sapidità: la freschezza minerale della montagna sostiene un finale lungo e nitido.

A creamy attack, then tension and sapidity: mountain mineral freshness carries a long, precise finish.

ABBINAMENTI · PAIRINGS

Aperitivo d'eccellenza con ostriche e caviale; a tutto pasto con carpaccio di scampi, risotto al tartufo bianco, rombo e formaggi d'alpeggio.

An outstanding aperitif with oysters and caviar; throughout the meal with langoustine carpaccio, white truffle risotto, turbot and alpine cheeses.

SERVIZIO · SERVING

TEMPERATURA · SERVING
8-10 °C

FORMATI · SIZES
0,75 L · 1,5 L · 3 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