VILLA CORNIOLE



TRENTODOC
Bollicine di Montagna

SPUMANTI TRENTODOC

SALÍSA TRENTODOC ROSÉ EXTRA BRUT

TRENTO DOC · ROSÉ EXTRA BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO

VIGNETO E CANTINA · VINEYARD AND CELLAR

UVE · GRAPES
Pinot Nero 100% · Pinot Noir 100%

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

TERRENO · SOIL
Calcareo · Calcareous

ESPOSIZIONE · EXPOSURE
Ovest · West

IMPIANTO · TRAINING
Guyot, circa 60 hl/ha · Guyot, about 60 hl/ha

VINIFICAZIONE · VINIFICATION

Pinot Nero raccolto a mano nella prima decade di settembre. Pressatura soffice e solo mosto fiore, che dal brevissimo contatto con le bucce trae il suo rosa delicato. 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 circa 3 anni sui lieviti. Sboccatura con dosaggio Extra Brut di circa 2-3 g/l.

Pinot Noir hand-picked in the first ten days of September. Soft pressing, free-run must only, which takes its delicate pink from the briefest contact with the skins. 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 about 3 years on the lees. Disgorged with an Extra Brut dosage of about 2-3 g/l.

DEGUSTAZIONE · TASTING NOTES

ESAME VISIVO · APPEARANCE

Rosa antico brillante. Perlage sottile e persistente, catenelle regolari e una corona di spuma delicata e continua.

Bright antique pink. Fine, persistent perlage, regular chains and a delicate, continuous crown of mousse.

ESAME OLFATTIVO · NOSE

Frutti rossi di bosco, ribes, melograno, lampone e fragolina, con un raffinato finale di mandorla.

Wild red berries, currant, pomegranate, raspberry and wild strawberry, with a refined almond finish.

ESAME GUSTATIVO · PALATE

Fine, verticale ed elegante: sapidità e freschezza di montagna per un sorso deciso e lungo.

Fine, vertical and elegant: mountain sapidity and freshness for a firm, long sip.

ABBINAMENTI · PAIRINGS

Tartare di trota salmonata affumicata al ginepro, crudo di gamberi rossi, tonno rosso appena scottato. Ideale con anatra laccata, piccione in rosa e formaggi a crosta fiorita.

Juniper-smoked char tartare, raw red prawns, seared bluefin tuna. Ideal with lacquered duck, pink-roasted pigeon and bloomy-rind cheeses.

SERVIZIO · SERVING

TEMPERATURA · SERVING
8-10 °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