VILLA CORNIOLE



TRENTODOC
Bollicine di Montagna

SPUMANTI TRENTODOC

SALÍSA TRENTODOC ZERO RISERVA

TRENTO DOC RISERVA · DOSAGGIO ZERO 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

Vendemmia manuale nella prima metà di settembre. Pressatura soffice dell'uva intera, solo mosto fiore. Circa il 30% del vino base matura in legno: è l'unica parte a svolgere la malolattica. Il resto riposa in acciaio fino al tiraggio. Metodo Classico: rifermentazione in bottiglia e oltre 60 mesi sui lieviti in cantina sotterranea. Sboccatura senza liqueur: dosaggio zero.

Manual harvest in the first half of September. Soft whole-bunch pressing, free-run must only. About 30% matures in wood: the only portion to undergo malolactic fermentation. The rest stays in steel until tirage. Classic Method: refermentation in the bottle and over 60 months on the lees in an underground cellar. Disgorged with no liqueur: zero dosage.

DEGUSTAZIONE · TASTING NOTES

ESAME VISIVO · APPEARANCE

Giallo paglierino luminoso. Perlage finissimo e persistente, affinato dal lungo riposo sui lieviti: catenelle continue e spuma cremosa.

Luminous straw yellow. Very fine, persistent perlage, refined by the long rest on the lees: continuous chains and a creamy mousse.

ESAME OLFATTIVO · NOSE

Complesso e stratificato: fiori, frutta gialla matura, nocciola e crosta di pane.

Complex and layered: flowers, ripe yellow fruit, hazelnut and bread crust.

ESAME GUSTATIVO · PALATE

Rigorosamente secco, teso e minerale: un sorso di grande purezza, di pura Valle di Cembra.

Strictly dry, taut and mineral: a sip of great purity, pure Cembra Valley.

ABBINAMENTI · PAIRINGS

Ostriche, caviale e crudi di mare; astice, branzino in crosta di sale e formaggi di malga stagionati.

Oysters, caviar and raw seafood; lobster, salt-crusted sea bass and aged mountain cheeses.

SERVIZIO · SERVING

TEMPERATURA · SERVING
8-10 °C

FORMATI · SIZES
0,75 L · 1,5 L

RICONOSCIMENTI · AWARDS

Tre Bicchieri
Gambero Rosso, Vini d'Italia 2027

Miglior spumante Metodo Classico d'Italia
WineMag 2027

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