VILLA CORNIOLE



CLASSICI

TEROLDEGO

TEROLDEGO ROTALIANO DOC

VIGNETO E CANTINA · VINEYARD AND CELLAR

UVE · GRAPES

Teroldego

ZONA · AREA

Piana Rotaliana, 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

Rosso rubino intenso e profondo.

Intense, deep ruby red.

ESAME OLFATTIVO · NOSE

Intenso e fine: lampone, ribes, piccoli frutti di bosco e una nota floreale di viola, ampio e avvolgente.

Intense and fine: raspberry, currant, wild berries and a floral hint of violet, ample and enveloping.

ESAME GUSTATIVO · PALATE

Asciutto e deciso, dal frutto succoso; tannino morbido e vellutato, finale armonico.

Dry and decisive, with juicy fruit; soft, velvety tannins and a harmonious finish.

ABBINAMENTI · PAIRINGS

Canederli al ragù di cervo, tagliatelle al ragù bianco di selvaggina, agnello da latte arrosto, filetto di manzo alla brace, formaggi d'alpeggio stagionati.

Canederli with venison ragù, tagliatelle with game ragù, roast milk-fed lamb, chargrilled beef fillet, aged alpine cheeses.

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