



VILLA CORNIOLE

## KRÒZ BIANCO

**Denominazione** Dolomiti Igt

**Uve** Chardonnay - Müller Thurgau

**Zona** Vigneti di montagna in Trentino, Valle di Cembra

**Terreno** Calcareo situato tra 500 e 800 m slm

**Temperatura di servizio** 10-12 ° C

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte manualmente a fine settembre. Il Müller Thurgau e metà dello Chardonnay fermentano e affinano in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata, mentre la parte restante dello Chardonnay in legno.

**Esame visivo** Colore giallo paglierino.

**Esame olfattivo** Al naso è fine e intenso, complesso, con sentori di frutta tropicale e agrumi che si integrano con note speziate.

**Esame gustativo** Sapido, minerale, con piacevole acidità, caratteristiche tipiche dei vini di montagna. Secco e persistente. Nota vanigliata leggera e buona struttura.

**Abbinamenti** Ideale per vari primi piatti, pesce in genere e carni bianche. Formaggi di media stagionatura.

**Denomination** Dolomiti Igt

**Grapes** Chardonnay - Müller Thurgau

**Area** Mountain vineyards in Trentino, Valle di Cembra

**Soil** Calcareous located between 500 and 800 m above sea level

**Serving temperature** 10-12 ° C

**Vinification** The grapes are harvested manually at the end of September. The Müller Thurgau and half of the Chardonnay ferment and refine in stainless steel tanks at a controlled temperature, while the remainder of the Chardonnay is in wood.

**Visual test** Straw yellow color.

**Olfactory test** The nose is fine and intense, complex, with hints of fruit tropical and citrus fruits that integrate with spicy notes.

**Taste test** Sapid, mineral, with pleasant acidity, typical characteristics of mountain wines. Dry and persistent. Light vanilla note and a good structure.

**Pairings** Ideal for various first courses, fish in general and white meats. Medium-aged cheeses.



Le informazioni possono variare in base all'annata  
Information may vary depending on the vintage

