



## VILLA CORNIOLE

## SALÍSA BRUT

**Denominazione** Trento Doc

**Tipologia** Brut Metodo Classico Millesimato

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

**Terreno** Calcareo

**Uve** Chardonnay, raccolte con vendemmia esclusivamente manuale verso la prima metà di settembre.

**Esposizione** Ovest (ottimale per ottenere uve ben mature ma con una spiccata acidità)

**Sistema di impianto** Pergola trentina e guyot, resa circa 60 hl/ha

**Temperatura di servizio** 8-10° C

**Vinificazione** Dopo un'attenta selezione manuale delle uve, pressatura soffice dell'uva intera, con solo mosto fiore. Fermentazione e affinamento in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Seconda fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico e successivo lungo affinamento sui lieviti per circa 3 anni in cantina sotterranea.

**Esame visivo** Colore giallo paglierino; schiuma abbondante e persistente; perlage finissimo e persistente.

**Esame olfattivo** Profumo elegante e intenso, fragrante e complesso, con note floreali e frutta gialla matura tipica dello Chardonnay, ma anche note delicate e sottili di nocciola e pane leggermente tostato, per via del lungo invecchiamento sui lieviti.

**Esame gustativo** Sapore deciso, sapido, minerale e fresco. Uno spumante che, per le sue caratteristiche, riconduce immediatamente alla valle di Cembra, Terroir molto adatto al Trento Doc.

**Abbinamenti** Ottimo come aperitivo. Si abbina anche a tutto pasto. E' perfetto con antipasti di pesce, verdure, salumi alpini e formaggi stagionati, primi piatti come riso e pasta e secondi di pesce e carni bianche.

**Denomination** Trento Doc

**Typology** Brut Classic Method Millesimato

**Area** Terraced mountain vineyards in Trentino, Cembra Valley

**Soil** Calcareous soil

**Grapes** Chardonnay grapes, harvested exclusively by hand towards the first half of September.

**Exposure** West (optimal for obtaining ripe grapes but with a strong acidity)

**Planting system** Trentino pergola and guyot, yield about 60 hl / ha

**Serving temperature** 8-10 ° C

**Vinification** After a careful manual selection of the grapes, soft pressing of the whole grapes, with only free-run must. Fermentation and aging in stainless steel tanks at a controlled temperature. Second fermentation in the bottle according to the classic method and subsequent long aging on the lees for about 3 years in an underground cellar.

**Visual test** Straw yellow color; abundant and persistent foam; very fine and persistent perlage.

**Olfactory test** Elegant and intense bouquet, fragrant and complex, with floral notes and ripe yellow fruit typical of Chardonnay, but also delicate and subtle notes of hazelnut and lightly toasted bread, due to the long aging on the yeasts.

**Taste test** Strong, savory, mineral and fresh flavor. A sparkling wine that, due to its characteristics, immediately leads back to the Cembra valley, suitable terroir for Trento Doc.

**Pairings** Excellent as an aperitif. It also goes well with any meal. It is perfect with fish appetizers, vegetables, alpine cured meats and aged cheeses, first courses such as rice and pasta and second courses with fish and white meats.



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



TRENTO DOC