



## VILLA CORNIOLE

## MÜLLER THURGAU

**Denominazione** Trentino Doc Superiore Valle di Cembra

**Uve** Müller Thurgau

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

**Terreno** Porfirico e calcareo

**Temperatura di servizio** 10-12° C

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte manualmente e selettivamente verso la prima metà di settembre. La fermentazione a temperatura controllata e l'invecchiamento per alcuni mesi, avvengono in serbatoi di acciaio inossidabile. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

**Esame visivo** Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Esame olfattivo** Al naso è fine e intenso, con sentori di erbe aromatiche, sambuco, frutta tropicale e agrumi.

**Esame gustativo** Sapido, minerale, con piacevole acidità, caratteristiche tipiche dei vini di montagna. Secco e persistente.

**Abbinamenti** Ideale come aperitivo e con stuzzichini a base di pesce crudo e salumi. Si accompagna bene anche a primi piatti con sughi di pesce, asparagi, uova, funghi. Eccellente abbinamento con pesce d'acqua dolce, come ad esempio la trota trentina.

**Denomination** Trentino Doc Superiore Valle di Cembra

**Grapes** Müller Thurgau

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

**Soil** Porphyritic and calcareous

**Serving temperature** 10-12° C

**Vinification** The grapes are harvested manually and selectively towards the first half of September. Fermentation at a controlled temperature and aging for a few months takes place in stainless steel tanks. A further refinement in the bottle follows for a few months.

**Visual test** Straw yellow color with greenish reflections.

**Olfactory test** The nose is fine and intense, with hints of aromatic herbs, elderberry, tropical fruit and citrus.

**Taste test** Sapid, mineral, with pleasant acidity, typical characteristics of mountain wines. Dry and persistent.

**Pairings** Ideal as an aperitif and with snacks based on raw fish and cured meats. It also goes well with first courses with fish sauces, asparagus, eggs, and mushrooms. Excellent pairing with freshwater fish, such as Trentino trout.



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

