



VILLA CORNIOLE

CHARDONNAY

Denominazione Vigneti delle Dolomiti Igt

Uve Chardonnay

Zona Vigneti terrazzati di montagna in Trentino

Terreno Porfirico

Temperatura di servizio 10-12° C

Vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente e selettivamente. La fermentazione a temperatura controllata e l'invecchiamento 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 fresco e fruttato, con leggere note tropicali e di vaniglia.

Esame gustativo Il gusto è ricco, minerale, pieno e persistente.

Abbinamenti È un vino molto versatile, ottimo come aperitivo, si abbina anche con antipasti di carne e pesce e anche con piatti a base di verdure e zuppe. Formaggi a pasta media, pesce magro, salumi.

Denomination Vigneti delle Dolomiti Igt

Grapes Chardonnay

Area Terraced mountain vineyards in Trentino

Soil Porphyritic

Serving temperature 10-12 ° C

Vinification The grapes are harvested manually and selectively. Fermentation at a controlled temperature and aging 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 fresh and fruity, with light tropical and vanilla notes.

Taste test The taste is rich, mineral, full and persistent.

Pairings It is a very versatile wine, excellent as an aperitif, it also goes well with meat and fish appetizers and also with vegetable dishes and soups. Medium-sized cheeses, low-fat fish, cured meats.



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

