



## VILLA CORNIOLE

## SAGUM - PINOT NERO

**Denominazione** Trentino Doc Superiore Valle di Cembra

**Uve** Pinot Nero

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

**Terreno** Franco marnoso, ricco in calcare e substrato, originato da rocce sedimentarie. Sistema di allevamento Guyot. Viti di oltre trent'anni. La combinazione della quota elevata (tra 600 e 650 m slm) e dell'esposizione ad ovest fanno sì che la maturazione sia più lenta permettendo di avere un perfetto equilibrio tra la maturità delle bacche e la composizione acidica. Resa: 40- 45 hl / ha

**Temperatura di servizio** 16-18° C

**Vinificazione** Raccolta manuale delle uve a fine settembre, macerazione a freddo prefermentativa per una settimana e successiva fermentazione alcolica spontanea, seguita da ulteriore periodo di macerazione e follature manuali giornaliere. Malolattica in barrique e tonneaux, dove poi affina per circa 18 mesi. Segue lungo affinamento in bottiglia.

**Esame visivo** Color rubino con leggere sfumature tendenti al granato.

**Esame olfattivo** Al naso sentori di frutta sotto spirito, more, liquirizia, lampone, ribes, ciliegia. A seguire note tostate, leggero sentore balsamico e di spezie (pepe nero, chiodo di garofano).

**Esame gustativo** In bocca secco, con giusta acidità e sapidità, tannino setoso e vellutato con ritorno piacevole del frutto; spezie ben rappresentate, leggera nota balsamica e chinata nel finale. Fine ed elegante.

**Abbinamenti** Adatto con antipasti di salumi affumicati (pancette, speck) ma anche con salumi di selvaggina, formaggi a pasta dura mediamente stagionati, di malga, grana del trentino. Ottimo anche con primi piatti con ragù di carne, risotti al tartufo, zuppe di pesce. Ideale con petto d'anatra cotto a bassa temperatura, agnello al forno, filetto di cervo con salsa di ribes.

**Denomination** Trentino Doc Superiore Valle di Cembra

**Grapes** Pinot Nero

**Area** Vineyards in the mountains in Trentino, Valle di Cembra.

**Soil** Loose marl, rich in limestone and substrate, originating from sedimentary rocks. Guyot training system. Vines of over thirty years. The combination of the high altitude (between 600 and 650 m asl) and the exposure to the west mean that ripening is slower, allowing for a perfect balance between the ripeness of the berries and the acidic composition. Yield: 40- 45 hl / ha

**Serving temperature** 16-18 ° C

**Vinification** Manual harvest of the grapes at the end of September, pre-fermentation cold maceration for a week and subsequent spontaneous alcoholic fermentation, followed by a further period of maceration and daily manual punching down. Malolactic fermentation in tonneaux, where it is then refined for about 18 months. Long bottle aging follows.

**Visual test** Ruby color with light shades tending to garnet.

**Olfactory test** On the nose hints of fruit in alcohol, blackberries, licorice, raspberry, currant, and cherry. Followed by toasted notes, a light balsamic and spicy hint (black pepper, clove).

**Taste test** In the mouth dry, with the right acidity and flavor, silky and velvety tannins with a pleasant return of the fruit; well-represented spices, light balsamic and chin notes in the finish. Fine and elegant.

**Pairings** Suitable with smoked cured meats appetizers (pancetta, speck) but also with game salami, and medium-aged hard cheeses. Also excellent with first courses with meat sauce, truffle risotto, and fish soups. Ideal with duck breast cooked at a low temperature, lamb in the oven, and venison fillet with currant sauce.



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

