



## VILLA CORNIOLE

## PINOT GRIGIO

**Denominazione** Vigneti delle Dolomiti Igt

**Uve** Pinot Grigio

**Zona** Vigneti di montagna in Trentino, Piana Rotaliana

**Terreno** Alluvionale, con grande fertilità superficiale e ottimo drenaggio sottostante.

**Temperatura di servizio** 10-12° C

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte manualmente e selettivamente. La fermentazione a temperatura controllata e l'invecchiamento per alcuni mesi avvengono in serbatoi di acciaio inox e una piccola parte in barrique.

**Esame visivo** Colore giallo paglierino.

**Esame olfattivo** Al naso è fruttato con note minerali, delicato e intenso.

**Esame gustativo** Il gusto è molto equilibrato, Al palato è secco, morbido, ricco di sensazioni fruttate e persistenti.

**Abbinamenti** Ottimo come aperitivo, si presta bene ad essere abbinato a primi piatti gratinati al forno o tagliatelle ai funghi porcini, nonché secondi piatti di carne bianca o pesce. Ottimo anche con frutti di mare e piatti vegetariani.

**Denomination** Vigneti delle Dolomiti Igt

**Grapes** Pinot Grigio

**Area** Mountain vineyards in Trentino, Piana Rotaliana

**Soil** Alluvial, with great superficial fertility and excellent underlying drainage.

**Serving temperature** 10-12 ° C

**Vinification** The grapes are harvested manually and selectively. Fermentation at a controlled temperature and aging for a few months take place in stainless steel tanks and a small part in barrique.

**Visual test** Straw yellow color.

**Olfactory test** The nose is fruity with mineral notes, delicate and intense.

**Taste test** The taste is very balanced, The palate is dry, soft, rich in fruity and persistent sensations.

**Pairings** Excellent as an aperitif, it goes well with first courses au gratin in the oven or tagliatelle with porcini mushrooms, as well as second courses of white meat or fish. Also excellent with seafood and vegetarian dishes.



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

