



## VILLA CORNIOLE

### SALÍSA ZERO

**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, segue una pressatura soffice dell'uva intera, con mosto fiore. Fermentazione e affinamento per circa l'85 / 90% in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e la parte restante in tonneau. Seconda fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico e successivo lungo affinamento sui lieviti per oltre 40 mesi in cantina sotterranea a temperatura costante. Alla sboccatura non viene aggiunto dosaggio.

**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 sottili di nocciola e pane leggermente tostato, per via del lungo invecchiamento sui lieviti.

**Esame gustativo** Vino decisamente secco. 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, per i palati più esigenti. Si abbina anche a tutto pasto. E' perfetto con piatti di pesce, crostacei, verdure, salumi alpini e formaggi stagionati, riso, 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

**Grapes** Chardonnay, 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, a soft pressing of the whole grapes follows, with free-run must. Fermentation and aging for about 85/90% in stainless steel tanks at a controlled temperature and the remainder in tonneau. Second fermentation in the bottle according to the classic method and subsequent long aging on the lees for over 40 months in an underground cellar at a constant temperature. No dosage is added to the disgorgement.

**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 subtle notes of hazelnut and lightly toasted bread, due to the long aging on the yeasts.

**Taste test** Definitely dry wine. Sapid, mineral and fresh. A sparkling wine which, due to its characteristics, immediately leads back to the Cembra valley, Terroir very suitable for Trento Doc.

**Pairings** Excellent as an aperitif, for the most demanding palates. It also goes well with any meal. It is perfect with fish dishes, shellfish, vegetables, alpine cold cuts and aged cheeses, rice, pasta and fish and white meats main courses.



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

TRENTO DOC