



## VILLA CORNIOLE

## PINOT GRIGIO RAMATO

**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** 10-14° C

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte manualmente e selettivamente, dopodiché vengono diraspate. Segue la macerazione a freddo nella pressa per alcune ore e la successiva pressatura. La fermentazione avviene in parte in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e in parte in barrique, dove matura per circa un anno. Segue ulteriore affinamento in bottiglia.

**Esame visivo** Colore ramato, con leggeri riflessi color buccia di cipolla.

**Esame olfattivo** Al naso ha dolci sentori fruttati e una leggera nota di vaniglia.

**Esame gustativo** Il gusto è ricco, pieno, strutturato e morbido.

**Abbinamenti** Ottimo come aperitivo ma non solo. Il vino esalta anche primi piatti strutturati e secondi a base di carni bianche, crostacei, molluschi, frutti di mare e pesce crudo, o in combinazione con formaggi freschi o a pasta media.

**Denomination** Vigneti delle Dolomiti Igt

**Grapes** Pinot Grigio

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

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

**Serving temperature** 10-14 ° C

**Vinification** The grapes are harvested manually and selectively, after which they are de-stemmed. This is followed by cold maceration in the press for a few hours and subsequent pressing. The fermentation takes place partly in stainless steel tanks at a controlled temperature and partly in barrique, where it matures for about a year. Further refinement in the bottle follows.

**Visual test** Coppery color, with slight onion skin reflections.

**Olfactory test** The nose has sweet fruity scents and a light hint of vanilla.

**Taste test** The taste is rich, full, structured and soft.

**Pairings** Excellent as an aperitif but not only. The wine also enhances structured first courses and second courses based on white meats, crustaceans, molluscs, seafood and raw fish, or in combination with fresh or medium-paste cheeses.



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

