



VILLA CORNIOLE

KRÒZ BIANCO

Denominazione Dolmiti Igt

Uve Chardonnay - Müller Thurgau

Zona Vigneti di montagna in Trentino, Valle di Cembra

Terreno Calcareo situato tra 500 e 800 m slm

Temperatura di servizio 10-12 ° C

Vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente a fine settembre. Il Müller Thurgau e metà dello Chardonnay fermentano e affinano in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata, mentre la parte restante dello Chardonnay in legno.

Esame visivo Colore giallo paglierino.

Esame olfattivo Al naso è fine e intenso, complesso, con sentori di frutta tropicale e agrumi che si integrano con note speziate.

Esame gustativo Sapido, minerale, con piacevole acidità, caratteristiche tipiche dei vini di montagna. Secco e persistente. Nota vanigliata leggera e buona struttura.

Abbinamenti Ideale per vari primi piatti, pesce in genere e carni bianche. Formaggi di media stagionatura.

Denomination Dolmiti Igt

Grapes Chardonnay - Müller Thurgau

Area Mountain vineyards in Trentino, Valle di Cembra

Soil Calcareous located between 500 and 800 m above sea level

Serving temperature 10-12 ° C

Vinification The grapes are harvested manually at the end of September. The Müller Thurgau and half of the Chardonnay ferment and refine in stainless steel tanks at a controlled temperature, while the remainder of the Chardonnay is in wood.

Visual test Straw yellow color.

Olfactory test The nose is fine and intense, complex, with hints of fruit tropical and citrus fruits that integrate with spicy notes.

Taste test Sapid, mineral, with pleasant acidity, typical characteristics of mountain wines. Dry and persistent. Light vanilla note and a good structure.

Pairings Ideal for various first courses, fish in general and white meats. Medium-aged cheeses.



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

