



CIMBRO ROSSO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

“due anime in un corpo solo, divino rosso tramonto delle Dolomiti di Brenta”

Vitigno: Lagrein e Teroldego.

Provenienza: i vigneti, sono nella Piana Rotaliana, nel C.C. di Mezzolombardo.

Terreno: alluvionale, di riporto del torrente Noce, con grande fertilità in superficie e ottimo drenaggio sottostante.

Sistema di allevamento: guyot e pergola trentina.

Vinificazione: le uve, raccolte manualmente e in maniera selettiva, vengono vinificate in rosso separatamente. La fermentazione avviene con macerazioni sulle bucce di 8-12 gg., a temperatura controllata di 26/28° e maturazione del vino solo in acciaio. A seguire il blend dei due vini e affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Caratteristiche: colore rosso rubino intenso. Al naso è fruttato e fresco, con delle leggere note speziate. Anche al gusto è fresco, ricco, morbido, sapido e di buona persistenza.

Temperatura di servizio: 18°-20° C.

Abbinamenti: Cimbri è un cuveé da consumarsi a tutto pasto, con taglieri di salumi, con primi sugosi o zuppe delicate, con carni rosse ma anche bianche e, data la sua freschezza, ottimo anche fuori pasto.



VILLA CORNIOLE