



VILLA CORNIOLE

## CHARDONNAY

**Denominazione** Trentino Doc

**Uve** Chardonnay

**Zona** Vigneti terrazzati di montagna in Trentino, Valle di Cembra

**Terreno** Porfirico

**Temperatura di servizio** 10-12° C

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

**Esame visivo** Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Esame olfattivo** Al naso è fresco e fruttato, con leggere note tropicali e di vaniglia.

**Esame gustativo** Il gusto è ricco, minerale, pieno e persistente.

**Abbinamenti** È un vino molto versatile, ottimo come aperitivo, si abbina anche con antipasti di carne e pesce e anche con piatti a base di verdure e zuppe. Formaggi a pasta media, pesce magro, salumi.

**Denomination** Trentino Doc

**Grapes** Chardonnay

**Area** Terraced mountain vineyards in Trentino, Cembra Valley

**Soil** Porphyritic

**Serving temperature** 10-12 ° C

**Vinification** The grapes are harvested manually and selectively. Fermentation at a controlled temperature and aging takes place in stainless steel tanks and a small part in barrique. A further refinement in the bottle follows for a few months.

**Visual test** Straw yellow color with greenish reflections.

**Olfactory test** The nose is fresh and fruity, with light tropical and vanilla notes.

**Taste test** The taste is rich, mineral, full and persistent.

**Pairings** It is a very versatile wine, excellent as an aperitif, it also goes well with meat and fish appetizers and also with vegetable dishes and soups. Medium-sized cheeses, low-fat fish, cured meats.



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

