



VILLA CORNIOLE

## GEWÜRZTRAMINER

**Denominazione** Trentino Doc

**Uve** Gewürztraminer

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

**Terreno** Porfirico e calcareo

**Temperatura di servizio** 10-12° C

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte manualmente e selettivamente verso la seconda metà di settembre. La fermentazione a temperatura controllata e l'invecchiamento per alcuni mesi, avvengono in serbatoi di acciaio inossidabile. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

**Esame visivo** Colore giallo paglierino dorato.

**Esame olfattivo** Al naso presenta intensi sentori floreali e fruttati di grande complessità ed eleganza.

**Esame gustativo** Il gusto è molto equilibrato, non particolarmente dolce ma asciutto in quanto rappresentativo della zona di produzione, morbido e molto persistente.

**Abbinamenti** Ideale come aperitivo, in abbinamento a vari antipasti o tartine, ripieni di gustosi formaggi. Si abbina anche a patè di fegato d'oca o pesce crudo. Ideale con crostacei, asparagi e primi piatti piccanti.

**Denomination** Trentino Doc

**Grapes** Gewürztraminer

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

**Soil** Porphyritic and calcareous

**Serving temperature** 10-12 ° C

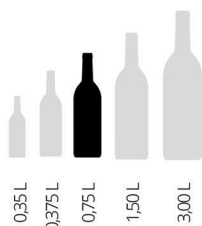
**Vinification** The grapes are harvested manually and selectively towards the second half of September. Fermentation at a controlled temperature and aging for a few months takes place in stainless steel tanks. A further refinement in the bottle follows for a few months.

**Visual test** Golden straw yellow color.

**Olfactory test** The nose has intense floral and fruity scents of great complexity and elegance.

**Taste test** The taste is very balanced, not particularly sweet but dry as it is representative of the production area, soft and very persistent.

**Pairings** Ideal as an aperitif, paired with various appetizers, tasty cheeses. It also goes well with goose liver pate or raw fish. Ideal with shellfish, asparagus and spicy first courses.



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





## VILLA CORNIOLE

**Denominazione** Trentino Doc

**Uve** Lagrein

**Zona** Vigneti di montagna in Trentino, Piana Rotaliana

**Terreno** Alluvionale, con grande fertilità superficiale e ottimo drenaggio sottostante.

**Temperatura di servizio** 18-20 °C

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte manualmente, selettivamente e vinificate in rosso. La fermentazione avviene con macerazione sulle bucce per 8-15 giorni, a temperatura controllata di 26/28 °C. Successivamente il vino matura in acciaio e una piccola parte in barrique. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

**Esame visivo** Colore rosso rubino carico, con riflessi violacei.

**Esame olfattivo** Al naso è intenso, con sentori di frutti di bosco, violetta e cioccolato fondente, leggera nota speziata.

**Esame gustativo** Il sapore è asciutto, con i giusti tannini e sapidità. Morbido e vellutato, con sensazioni gustative molto persistenti.

**Abbinamenti** Vino strutturato e pieno. Si abbina a salumi, primi piatti tipici trentini (lasagne, pasta ragù, risotti), agnello, cacciagione/selvaggina delicata (cervo, camoscio), manzo, salumi, arrostiti e formaggi stagionati.

**Denomination** Trentino Doc

**Grapes** Lagrein

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

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

**Serving temperature** 18-20 °C

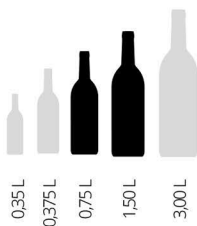
**Vinification** The grapes are harvested by hand, selectively and vinified in red. Fermentation takes place with maceration on the skins for 8-15 days, at a controlled temperature of 26/28 °C. Subsequently the wine matures in steel and a small part in barrique. A further refinement in the bottle follows for a few months.

**Visual test** Deep ruby red color with violet reflections.

**Olfactory test** The nose is intense, with hints of berries, violet and dark chocolate, light spicy note.

**Taste test** The flavor is dry, with the right tannins and sapidity. Soft and velvety, with very persistent taste sensations.

**Pairings** Structured and full wine. It goes well with cold cuts, typical Trentino first courses (lasagna, pasta with ragù sauce, risotto), lamb, delicate game (venison, chamois), beef, cured meats, roasts and aged cheeses.



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

## LAGREIN





VILLA CORNIOLE

## MÜLLER THURGAU

**Denominazione** Trentino Doc Superiore Valle di Cembra

**Uve** Müller Thurgau

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

**Terreno** Porfirico e calcareo

**Temperatura di servizio** 10-12° C

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte manualmente e selettivamente verso la prima metà di settembre. La fermentazione a temperatura controllata e l'invecchiamento per alcuni mesi, avvengono in serbatoi di acciaio inossidabile. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

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

**Esame olfattivo** Al naso è fine e intenso, con sentori di erbe aromatiche, sambuco, frutta tropicale e agrumi.

**Esame gustativo** Sapido, minerale, con piacevole acidità, caratteristiche tipiche dei vini di montagna. Secco e persistente.

**Abbinamenti** Ideale come aperitivo e con stuzzichini a base di pesce crudo e salumi. Si accompagna bene anche a primi piatti con sughi di pesce, asparagi, uova, funghi. Eccellente abbinamento con pesce d'acqua dolce, come ad esempio la trota trentina.

**Denomination** Trentino Doc Superiore Valle di Cembra

**Grapes** Müller Thurgau

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

**Soil** Porphyritic and calcareous

**Serving temperature** 10-12° C

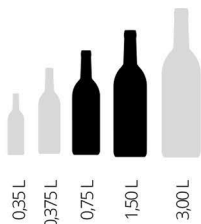
**Vinification** The grapes are harvested manually and selectively towards the first half of September. Fermentation at a controlled temperature and aging for a few months takes place in stainless steel tanks. A further refinement in the bottle follows for a few months.

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

**Olfactory test** The nose is fine and intense, with hints of aromatic herbs, elderberry, tropical fruit and citrus.

**Taste test** Sapid, mineral, with pleasant acidity, typical characteristics of mountain wines. Dry and persistent.

**Pairings** Ideal as an aperitif and with snacks based on raw fish and cured meats. It also goes well with first courses with fish sauces, asparagus, eggs, and mushrooms. Excellent pairing with freshwater fish, such as Trentino trout.



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



PINOT GRIGIO



**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** 10-12° C

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

**Esame visivo** Colore giallo paglierino.

**Esame olfattivo** Al naso è fruttato con note minerali, delicato e intenso.

**Esame gustativo** Il gusto è molto equilibrato, Al palato è secco, morbido, ricco di sensazioni fruttate e persistenti.

**Abbinamenti** Ottimo come aperitivo, si presta bene ad essere abbinato a primi piatti gratinati al forno o tagliatelle ai funghi porcini, nonché secondi piatti di carne bianca o pesce. Ottimo anche con frutti di mare e piatti vegetariani.

**Denomination** Vigneti delle Dolomiti Igt

**Grapes** Pinot Grigio

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

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

**Serving temperature** 10-12 ° C

**Vinification** The grapes are harvested manually and selectively. Fermentation at a controlled temperature and aging for a few months take place in stainless steel tanks and a small part in barrique.

**Visual test** Straw yellow color.

**Olfactory test** The nose is fruity with mineral notes, delicate and intense.

**Taste test** The taste is very balanced, The palate is dry, soft, rich in fruity and persistent sensations.

**Pairings** Excellent as an aperitif, it goes well with first courses au gratin in the oven or tagliatelle with porcini mushrooms, as well as second courses of white meat or fish. Also excellent with seafood and vegetarian dishes.



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



## PINOT GRIGIO RAMATO



VILLA CORNIOLE

**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



## SAGUM - PINOT NERO



**Denominazione** Trentino Doc Superiore Valle di Cembra

**Uve** Pinot Nero

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

**Terreno** Franco marnoso, ricco in calcare e substrato, originato da rocce sedimentarie. Sistema di allevamento Guyot. Viti di oltre trent'anni. La combinazione della quota elevata (tra 600 e 650 m slm) e dell'esposizione ad ovest fanno sì che la maturazione sia più lenta permettendo di avere un perfetto equilibrio tra la maturità delle bacche e la composizione acidica. Resa: 40- 45 hl / ha

**Temperatura di servizio** 16-18° C

**Vinificazione** Raccolta manuale delle uve a fine settembre, macerazione a freddo prefermentativa per una settimana e successiva fermentazione alcolica spontanea, seguita da ulteriore periodo di macerazione e follature manuali giornaliere. Malolattica in barrique e tonneaux, dove poi affina per circa 18 mesi. Segue lungo affinamento in bottiglia.

**Esame visivo** Color rubino con leggere sfumature tendenti al granato.

**Esame olfattivo** Al naso sentori di frutta sotto spirito, more, liquirizia, lampone, ribes, ciliegia. A seguire note tostate, leggero sentore balsamico e di spezie (pepe nero, chiodo di garofano).

**Esame gustativo** In bocca secco, con giusta acidità e sapidità, tannino setoso e vellutato con ritorno piacevole del frutto; spezie ben rappresentate, leggera nota balsamica e chinata nel finale. Fine ed elegante.

**Abbinamenti** Adatto con antipasti di salumi affumicati (pancette, speck) ma anche con salumi di selvaggina, formaggi a pasta dura mediamente stagionati, di malga, grana del trentino. Ottimo anche con primi piatti con ragù di carne, risotti al tartufo, zuppe di pesce. Ideale con petto d'anatra cotto a bassa temperatura, agnello al forno, filetto di cervo con salsa di ribes.

**Denomination** Trentino Doc Superiore Valle di Cembra

**Grapes** Pinot Nero

**Area** Vineyards in the mountains in Trentino, Valle di Cembra.

**Soil** Loose marl, rich in limestone and substrate, originating from sedimentary rocks. Guyot training system. Vines of over thirty years. The combination of the high altitude (between 600 and 650 m asl) and the exposure to the west mean that ripening is slower, allowing for a perfect balance between the ripeness of the berries and the acidic composition. Yield: 40- 45 hl / ha

**Serving temperature** 16-18 ° C

**Vinification** Manual harvest of the grapes at the end of September, pre-fermentation cold maceration for a week and subsequent spontaneous alcoholic fermentation, followed by a further period of maceration and daily manual punching down. Malolactic fermentation in tonneaux, where it is then refined for about 18 months. Long bottle aging follows.

**Visual test** Ruby color with light shades tending to garnet.

**Olfactory test** On the nose hints of fruit in alcohol, blackberries, licorice, raspberry, currant, and cherry. Followed by toasted notes, a light balsamic and spicy hint (black pepper, clove).

**Taste test** In the mouth dry, with the right acidity and flavor, silky and velvety tannins with a pleasant return of the fruit; well-represented spices, light balsamic and chin notes in the finish. Fine and elegant.

**Pairings** Suitable with smoked cured meats appetizers (pancetta, speck) but also with game salami, and medium-aged hard cheeses. Also excellent with first courses with meat sauce, truffle risotto, and fish soups. Ideal with duck breast cooked at a low temperature, lamb in the oven, and venison fillet with currant sauce.



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





## VILLA CORNIOLE

**Denominazione** Trento Doc

**Tipologia** Rosé Extra Brut Metodo Classico Millesimato

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

**Terreno** Calcareo

**Uve** Pinot Nero 100% (a partire da annata 2020), 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** Guyot, resa circa 60 hl/ha

**Temperatura di servizio** 8-10° C

**Vinificazione** Raccolta manuale nella prima decade di settembre. Selezione del mosto fiore da una soffice pressatura delle uve. Fermentazione a basse temperature e breve sosta in serbatoi di acciaio. Presa di spuma e maturazione sui lieviti fino al remuage e successiva sboccatura.

**Esame visivo** Colore rosa antico brillante; schiuma abbondante e persistente; perlage finissimo e persistente.

**Esame olfattivo** Profumi di piccoli frutti di bosco, ribes, melograno, lamponi e fragoline e delicati richiami di mandorla.

**Esame gustativo** Al palato fine ed elegante. Gusto deciso, sapido, minerale e fresco, di montagna.

**Abbinamenti** Ottimo come aperitivo. Si sposa perfettamente anche con molti antipasti, come una tartare di trota affumicata, primi e secondi a base di pesce e carni bianche. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura.

**Denomination** Trento Doc

**Type** Rosé Extra Brut Classic Method Millesimato

**Area** Terraced mountain vineyards in Trentino, Valle di Cembra

**Soil** Calcareous

**Grapes** 100% Pinot Noir (starting from 2020 vintage), harvested exclusively by hand towards the first half of September.

**Exposure** West (optimal for obtaining ripe grapes but with a strong acidity)

**Implant system** Guyot, yield about 60 hl / ha

**Serving temperature** 8-10 ° C

**Vinification** Manual harvest in the first ten days of September. Selection of the must from a soft pressing of the grapes. Fermentation at low temperatures and short stop in steel tanks. Second fermentation and maturation on the lees until remuage and subsequent disgorgement.

**Visual test** Bright antique pink color; abundant and persistent foam; very fine and persistent perlage.

**Olfactory test** Aromas of small berries, currants, raspberries, pomegranate and strawberries and delicate hints of almond.

**Taste test** Fine and elegant on the palate. Strong, savory, mineral and fresh, mountain taste.

**Pairings** Excellent as an aperitif. It also goes perfectly with many starters, such as a smoked trout tartare, first and second courses based on fish and white meats. Also excellent with medium-aged cheeses.



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

## SALÍSA ROSÉ EXTRA BRUT



TRENTO DOC

IMPORTED BY



Tavolo Vigneto

Importers of Fine European Products  
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123  
(855) 466-1052 - tavoloigneto.com

## SALISA BRUT


  
VILLA CORNIOLE

**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, pressatura soffice dell'uva intera, con solo mosto fiore. Fermentazione e affinamento in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Seconda fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico e successivo lungo affinamento sui lieviti per circa 3 anni in cantina sotterranea.

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

**Esame gustativo** Sapore deciso, 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. Si abbina anche a tutto pasto. E' perfetto con antipasti di pesce, verdure, salumi alpini e formaggi stagionati, primi piatti come riso e 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 soil

**Grapes** Chardonnay grapes, 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, soft pressing of the whole grapes, with only free-run must. Fermentation and aging in stainless steel tanks at a controlled temperature. Second fermentation in the bottle according to the classic method and subsequent long aging on the lees for about 3 years in an underground cellar.

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

**Taste test** Strong, savory, mineral and fresh flavor. A sparkling wine that, due to its characteristics, immediately leads back to the Cembra valley, suitable terroir for Trento Doc.

**Pairings** Excellent as an aperitif. It also goes well with any meal. It is perfect with fish appetizers, vegetables, alpine cured meats and aged cheeses, first courses such as rice and pasta and second courses with fish and white meats.



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



TRENTO DOC

IMPORTED BY



Tavolo Vigneto

Importers of Fine European Products  
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123  
(855) 466-1052 - tavolo.vigneto.com





## VILLA CORNIOLE

## TEROLDEGO

**Denominazione** Teroldego Rotaliano Doc

**Uve** Teroldego

**Zona** Vigneti di montagna in Trentino, Piana Rotaliana

**Terreno** Alluvionale, con grande fertilità superficiale e ottimo drenaggio sottostante.

**Temperatura di servizio** 18-20 ° C

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte manualmente, selettivamente e vinificate in rosso. La fermentazione avviene con macerazione sulle bucce per 8-15 giorni, a temperatura controllata di 26/28 ° C. Successivamente il vino matura in acciaio e una piccola parte in barrique. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

**Esame visivo** Colore rosso rubino carico.

**Esame olfattivo** Al naso è intenso, fruttato, con sentori di lamponi e ribes, ampio e fine.

**Esame gustativo** Il sapore è asciutto, deciso, fruttato e con un morbido tannino.

**Abbinamenti** È un vino ideale per accompagnare i piatti tipici trentini ricchi e saporiti, nonché primi piatti corposi (lasagne, pasta ragù, risotti), agnello, cacciagione (cervo, camoscio), manzo, salumi, formaggi a pasta media o stagionati.

**Denomination** Teroldego Rotaliano Doc

**Grapes** Teroldego

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

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

**Serving temperature** 18-20 ° C

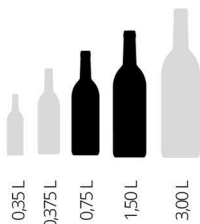
**Vinification** The grapes are harvested by hand, selectively and vinified in red. Fermentation takes place with maceration on the skins for 8-15 days, at a controlled temperature of 26/28 ° C. Subsequently, the wine matures in steel and a small part in barrique. A further refinement in the bottle follows for a few months.

**Visual test** Deep ruby red color.

**Olfactory test** The nose is intense, fruity, with hints of raspberries and currants, ample and fine.

**Taste test** The flavor is dry, decisive, fruity and with a soft tannin.

**Pairings** It is an ideal wine to accompany the rich and tasty typical Trentino dishes, as well as full-bodied first courses (lasagna, pasta with ragù sauce, risotto), lamb, game (venison, chamois), beef, cold cuts, medium or aged cheeses.



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

