



Cornelius

Alto Adige DOC

Colterenzio

Il Cornelius Alto Adige Doc Colterenzio prende il nome da un antico vignaiolo. Già intorno al 15 a.C. il colono e vignaiolo romano Cornelius si stabilì nella zona corrispondente all'attuale insediamento di Cornaiano e con la tenuta denominata Cornelianum gettò le basi per lo sviluppo dell'attuale vocazione vitivinicola dell'area. "Cornelius" è un elegante taglio bordolese di Merlot e Cabernet

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Alto Adige
Denominazione	DOC
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Trentino-Alto Adige
Localizzazione	Girlan
Vitigno	Merlot 80% ;Cabernet 20%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso carico
Gusto	Vino dal fruttato intenso e persistente con aromi di ribes, cacao, cannella e vaniglia. I tannini morbidi completano questa cuvée elegante e strutturata
Profumo	Al naso fruttato intenso e persistente con aromi di ribes, cacao, cannella e vaniglia
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Ovest
Altitudine	250 - 430 m s.l.m. m
Tipologia terreno	Depositi morenici e porfirici di origine alluvionale
Densità impianto	5.000 piante per ettaro
Età ceppi	15 - 20 anni
Resa per ettaro	40 hl
Vinificazione	Fermentazione sulle bucce con successiva macerazione per 7-10 giorni. Malolattica in barriques. In primavera avviene il primo assemblaggio delle due varietà, seguito dall'affinamento in piccole botti di rovere per 14 mesi. Filtrazione e imbottigliamento
Maturazione	12 mesi in bottiglia