



## Azienda Vinicola GAIERHOF S.r.l.

Via IV Novembre, 51-38030 Roveré Della luna (TN)

Tel 0461 658514- Fax 0461 658587

informazioni@gaiertof.com - www.gaiertof.com

Codice fiscale e P.IVA 01953880224 c.mec.TN0243 5

Capitale sociale € 100.000 interamente versato - cod. REA n.190269



### TRENTINO GEWÜRZTRAMINER DOC

#### ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE :

La nostra produzione proviene da appezzamenti situati nella zona collinare di Roveré della Luna e nelle colline di Pressano di Lavis, allevati con la pergola semplice trentina in terreni franco sabbiosi e franco argillosi. Dopo la vendemmia l'uva viene sottoposta ad una pressatura soffice immediata, dopo una breve macerazione a freddo la fermentazione avviene a temperatura controllata senza fermentazione malolattica, a cui segue un affinamento in acciaio.

#### VITIGNO :

Traminer Aromatico : si presenta con un grappolo piuttosto piccolo, compatto, corto a volte alato, di colore ambrato – rosato con una polpa carnosa e di sapore aromatico. La foglia è piccola, tondeggiante e pentagonale.

#### ESAME ORGANOLETTICO :

Colore giallo paglierino tendente al dorato e tendenzialmente carico.

Profumo aromatico, intenso, caratteristico e inconfondibile. Dal sentore di rose, chiodi di garofano, spezie e frutti esotici.

Il sapore è aromatico, fine, delicato e di struttura piena, con un piacevole retrogusto.

#### CONSUMO OTTIMALE :

Il periodo ottimale per il consumo è nell'arco di due – tre anni dall'imbottigliamento.

#### ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Intenso come aperitivo , si accompagna a risotti alle mele, prosciutto crudo e fichi, melone, patè vari e mousse, gamberi e crostacei in generale, carni bianche e formaggi a pasta cotta.

#### TEMPERATURA :

10° - 12° C. Stappare al momento del servizio.