



Azienda Vinicola GAIERHOF S.r.l.

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

Tel 0461 658514- Fax 0461 658587

informazioni@gaierhof.com - www.gaierhof.com

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

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

TRENTINO LAGREIN DOC



ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE:

Proviene da vigneti siti sulle colline di Sorni e nel Campo Rotaliano, allevati con la pergola semplice trentina, in terreni di matrice calcarea e franco sabbiosi. Dopo una macerazione del pigiato per 15 giorni a temperatura controllata, viene svinato e travasato in serbatoi di acciaio per l'affinamento con un breve passaggio in barriques.

VITIGNO :

Lagrein : si presenta con un grappolo a forma leggermente piramidale, tozzo con una o due ali ; un acino medio di colore blu-nero, regolare con una polpa molle, acidula e succosa. Ha una foglia di misura media e trilobata.

ESAME ORGANOLETTICO :

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo gradevolmente fruttato e intenso con una buona armonia tra frutti (more) e spezie, con sentori di viola mammola.

Sapore asciutto, sapido e pieno, gradevolmente vellutato, complesso e persistente.

CONSUMO OTTIMALE:

Il periodo migliore per degustare il caratteristico profumo fruttato è la gioventù del primo anno di vita; nei due o tre anni successivi evolve diventando più morbido e vellutato e si accentuano le note speziate.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Interessante con i tipici antipasti trentini a base di salumi , si sposa molto bene con i piatti di mezzo anche se impegnativi, carni bianche, arrostiti, tagliatelle alle noci ed è il compagno ideale di stracotti e caccagione.

TEMPERATURA :

18° C. Stappare al momento del servizio.