



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



NOVELLO DI TEROLDEGO IGT DELLE DOLOMITI

ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE :

Proviene da vigneti siti sulle colline di Pressano e di Roverè della Luna , allevati con la pergola doppia trentina in terreni morenici e franco limosi. Viene utilizzata uva di Teroldego vinificata per macerazione carbonica al 100% per 8 – 10 giorni. Terminata la macerazione carbonica, l'uva viene ammostata e ha inizio il processo di fermentazione tradizionale che si protrae per alcuni giorni , dopo di che il vino viene travasato in serbatoi di acciaio per un breve affinamento prima dell'imbottigliamento.

VITIGNO :

Grappolo di grandezza media, allungato , a volte con due piccole ali; un acino medio e regolare di colore blu-nero con polpa succosa, dolce e acidula. Ha una foglia grande, pentagonale e trilobata che in autunno assume una colorazione rossa.

ESAME ORGANOLETTICO :

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Profumo particolare e speziato , gradevolmente fruttato che ricorda la ciliegia , con note che richiamano il fiore della viola .
Sapore asciutto, morbido e pieno, con un'equilibrata tannicità.

CONSUMO OTTIMALE:

Il periodo migliore per apprezzarne i profumi fruttati e la freschezza è il primo anno di vita.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Particolarmente gradevole come aperitivo, si presta ad ogni pietanza purchè non troppo piccante.
Da provare l'abbinamento con le castagne arrosto .

TEMPERATURA :

18° C. Possibilmente da stappare prima del servizio.