



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 PINOT GRIGIO DOC

ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE :

Proviene da vitigni della collina di Roverè della Luna, allevati con pergola semplice Trentina e gouyot , in terreni franco - sabbiosi. La fermentazione avviene a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati, per una durata di circa 12 giorni, a cui segue un affinamento in acciaio.

VITIGNO:

Pinot Grigio : si presenta con un grappolo piccolo, corto, compatto e alato; con un acino color grigio-violetto, leggermente ellittico e regolare; con polpa succosa e dolce. Ha una foglia di grandezza media , trilobata.

ESAME ORGANOLETTICO :

Il Pinot Grigio ha un colore giallo carico, brillante.

Profumo fine , delicato e gradevole ; tipicamente fruttato che ricorda la pera matura.

Sapore secco, sapido, rotondo , pieno di carattere e armonico con una struttura equilibrata.

CONSUMO OTTIMALE :

Il periodo ottimale per il consumo è in gioventù , al massimo un paio d'anni dopo la vendemmia.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Data la sua particolare struttura , si presta a svariati abbinamenti , da minestre asciutte con salse sostenute, alle minestre di trippe, i piatti a base di uova e la trota alla brace; dai gnocchi di prugne fino a lessi di carne e pollame.

TEMPERATURA :

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