



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 NERO DOC

ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE :

Proviene da vigneti siti nelle zone collinari di Pressano di Lavis, allevati in parte con la pergola semplice trentina e in parte a gouyot, in terreni franco argillosi. Dopo una macerazione del pigiato per circa 12 giorni a temperatura controllata e con rimontaggi frequenti, viene svinato e travasato in serbatoi di acciaio per poi essere affinato in botti grandi di rovere e barriques.

VITIGNO :

Il Pinot Nero si presenta con un grappolo piccolo, cilindrico, spesso alato e compatto; un acino medio di colore blu-nero con polpa succosa e dolce. Ha una foglia di grandezza media, tondeggiante e per lo più trilobata.

ESAME ORGANOLETTICO :

Colore rosso rubino più o meno carico, tuttavia caldo e brillante. Profumo intenso, garbato e caratteristico con sentori di sottobosco, fruttato con aromi che ricordano ribes e ciliegia. Sapore secco, asciutto su elegante fondo amarognolo, sapido e morbido.

CONSUMO OTTIMALE :

Il periodo ideale per il consumo è nei primi due anni dall'imbottigliamento.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Accompagna perfettamente le minestre di verdura, pasta e fagioli, polenta e intingolo, stinco al forno, grigliate miste di carne e si esalta con i bolliti misti.

TEMPERATURA :

18° C. Stappare la bottiglia un' ora prima del servizio.