



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 SAUVIGNON DOC

ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE :

Le uve scelte per questa Selezione provengono da vigneti della Valle di Cembra e della Valle di Non, allevati in parte con la pergola semplice trentina e in parte a gouyot, in terreni franco argillosi. Si tratta di piccole realtà agricole che vengono costantemente appoggiate dai ns. tecnici e selezionate per un progetto di qualità e di sperimentazione su particolari varietà. Dopo la vendemmia l'uva viene sottoposta ad una pressatura soffice immediata, dopo una breve macerazione la fermentazione avviene a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati, a cui segue un affinamento in acciaio.

VITIGNO :

Sauvignon si presenta con un grappolo di grandezza inferiore alla media, cilindrico e alato, dal colore verde dorato, con una polpa consistente, mediamente succosa e dal sapore leggermente aromatico. La foglia è di grandezza media, tondeggianti e trilobata, che in autunno si colora di giallo.

ESAME ORGANOLETTICO :

Colore giallo paglierino a volte con riflessi verdolini. Profumo molto personale, delicato ed aromatico con caratteristici sentori di ortica, liquirizia, pesca bianca, sambuco e uva spina. Sapore secco, lievemente acidulo, corposo con sottofondo aromatico molto consistente, di buona struttura e persistenza.

CONSUMO OTTIMALE :

Il periodo ottimale per il consumo è nell'arco di due - tre anni.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Piacevole e intrigante come aperitivo, si accompagna a risotti di pesce, fritto misto di pesce, salumi, spaghetti alle vongole, funghi alla griglia. Da provare con gli gnocchi alle ortiche o gli asparagi alla trentina!

TEMPERATURA :

12° - 14° C. Stappare al momento al momento del servizio.

