



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 CHARDONNAY DOC

ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE:

Proviene da vitigni di media e alta collina del Nord del Trentino allevati con pergola semplice trentina e gouyot, in terreni a medio impasto alluvionali. La fermentazione avviene a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati, per una durata di circa 10 giorni, a cui segue un affinamento in acciaio. Freschezza ed eleganza sono le caratteristiche che contraddistinguono questo vino, il cui profumo è spiccatamente fruttato e fine.

VITIGNO :

Chardonnay: si presenta con un grappolo piuttosto piccolo, compatto e cilindrico; con un acino color giallo-ambrato, con polpa succosa e di sapore neutro. Ha una foglia di media grandezza, trilobata.

ESAME ORGANOLETTICO :

Lo Chardonnay ha un colore giallo paglierino.

Profumo delicato, fine, tipico e gradevolmente fruttato con sentori di mela Golden.

Sapore armonico, secco, liscio e fresco, ben caratterizzato e di lunga persistenza.

CONSUMO OTTIMALE:

E' un vino di rara eleganza e freschezza, va consumato giovane per poterne apprezzare tutte le qualità.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Adatto come aperitivo, perfetto con antipasti di pesce anche caldi, crudità marine, risotti di pesce, uova, prosciutto crudo e vol-au-vent ai funghi. Da provare con il risotto alle mele Golden .

TEMPERATURA :

8° - 10° C. Stapare al momento del servizio.