



## Azienda Vinicola GAIERHOF S.r.l.

Via IV Novembre, 51-38030 Roveré Della luna (TN)

Tel 0461 658514- Fax 0461 658587

informazioni@gaiertof.com - www.gaiertof.com

Codice fiscale e P.IVA 01953880224 c.mec.TN0243 5

Capitale sociale € 100.000 interamente versato - cod. REA n.190269



### TRENTINO NOSIOLA DOC

#### ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE :

Proviene da vitigni delle colline di Pressano e Sorni, allevati con la pergola semplice Trentina, in terreni di natura morenica e franco argillosi. E' un vino moderno, giocoso e vivace, a tratti sfrontato per il contrasto tra la piacevolezza fruttata e la spiccata acidità.

#### VITIGNO :

Nosiola: si presenta con un grappolo di media grandezza, compatto, allungato, talvolta alato; con un acino medio di colore giallo-verde talvolta dorato e una polpa succosa di sapore neutro. Ha una foglia di media grandezza, trilobata.

#### ESAME ORGANOLETTICO :

Il Nosiola ha un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo di eccezionale freschezza, delicato, fruttato con un tenue sentore di nocciola. Sapore secco, piacevolmente fresco e fruttato sul bel fondo amarognolo, leggero e piuttosto elegante.

#### CONSUMO OTTIMALE :

Preferibilmente giovane, la buona acidità lo propone come vino per l'estate.

#### ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Piacevolissimo vino-aperitivo, si accompagna agli antipasti di pesce anche crudi, con lo speck o il prosciutto crudo. Ideale con la trota al cartoccio o alla brace, le zuppe di pesce e di lenticchie.

#### TEMPERATURA :

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