



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 “RULÄNDER “ RAMATO

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 con l'utilizzo di lieviti selezionati a temperatura controllata, dopo una macerazione di due giorni, a cui segue un affinamento in acciaio. Con questo prodotto Gaierhof ha voluto riportare in auge la vecchia tradizione enologica che voleva nelle vinificazioni dei bianchi una lunga macerazione del succo con la buccia. Si ottiene così un prodotto dal caratteristico colore ramato brillante, dal profumo intenso, fruttato e lievemente aromatico.

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 ramato, buccia di cipolla. Profumo fine , delicato e gradevole, tipicamente fruttato e floreale. Ricorda i fiori bianchi di acacia fino a giungere alla pera e alle tonalità di frutti esotici. Sapore secco, sapido, rotondo , pieno di carattere e armonico con una struttura equilibrata.

CONSUMO OTTIMALE :

Il periodo ottimale per il consumo è il primo anno di vita .

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Data la sua particolare struttura , si presta a svariati abbinamenti , da minestre asciutte con salse sostenute, i piatti a base di uova fino ai lessi di carne e pollame.

TEMPERATURA :

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