



GAIERHOF S.r.l.

www.gaierhof.com

T. 0461 658514 | E. informazioni@gaierhof.com

Via IV Novembre, 51 - 38030 Roveré della Luna (TN)

C.F. e P.IVA 01953880224



TRENTINO MOSCATO GIALLO DOC

ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE :

Proviene da vitigni siti in vari comuni della provincia di Trento, in particolare da Besenello, allevati con pergola Trentina, in terreni alluvionali e franco sabbiosi.

L'uva viene sottoposta ad una immediata pressatura soffice , dopo una breve macerazione a freddo la fermentazione avviene a temperatura controllata fino all'ottenimento di un vino secco. Una parte del nostro moscato viene conservato dolce, a bassa temperatura, al momento dell'imbottigliamento una parte del mosto viene aggiunto al vino Moscato secco, ottenendo così il caratteristico Moscato Giallo Dolce "Gaierhof".

VITIGNO :

Moscato Giallo: si presenta con un grappolo abbastanza grande, cilindrico, con una o due ali, piuttosto spargolo ; un acino medio, consistente, di colore giallo carico con una polpa carnosa e succosa dal gradevole sapore moscato. Ha una foglia di grandezza media, rotondeggiante e trilobata.

ESAME ORGANOLETTICO :

Colore giallo paglierino brillante, con riflessi dorati.

Profumo tipicamente aromatico molto intenso che ricorda quello dell'uva con note di frutti tropicali e salvia. Sapore dolce, pieno e gradevole, di equilibrata struttura e armonia.

Tenore in zuccheri: 60 gr/l

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

E' un vino bianco dolce che ben si sposa con la frutta e la pasticceria. Da provare con lo Strudel Trentino, le torte di mele e lo zelten. Interessante l'abbinamento con i formaggi a pasta molle, come la crescenza.

TEMPERATURA :



GAIERHOF S.r.l.

www.gaierhof.com

T. 0461 658514 | E. informazioni@gaierhof.com

Via IV Novembre, 51 - 38030 Roveré della Luna (TN)

C.F. e P.IVA 01953880224

12° C. Stappare al momento del servizio da bersi giovane