



**GAIERHOF S.r.l.**

www.gaiерhof.com

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

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

C.F. e P.IVA 01953880224

## TRENTINO MÜLLER THURGAU DOC

### ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE:

Proviene da vitigni di montagna, in particolare della Val di Cembra, allevati con la pergola semplice trentina, in terreni fluvio-glaciali, sabbiosi e ghiaiosi. La fermentazione avviene a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati, a cui segue un affinamento in acciaio. E' un vino dal profumo fruttato intenso, asciutto e fresco dal carattere personalissimo con una buona acidità che stimola la persistenza.

### VITIGNO:

Müller Thurgau: si presenta con un grappolo piuttosto piccolo, spesso con un'ala, cilindrico, mediamente compatto di colore giallo verdolino-dorato, con polpa succosa, di sapore leggermente aromatico che ricorda lontanamente il moscato, dolce e poco acida. La foglia è di grandezza media e frastagliata.

### ESAME ORGANOLETTICO:

Morbido colore giallo paglierino dai riflessi verdolini.

Profumo netto, fruttato, floreale e intenso, fresco, lievemente aromatico con sentori di salvia.

Leggero di corpo, gusto secco senza asperità, sostenuto dall'acidità che ne stimola la freschezza ed il profumo.

### CONSUMO OTTIMALE:

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

### ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Molto gradevole come aperitivo. Il carattere personalissimo e la buona acidità vogliono accostamenti con pesci pregiati, crudità e risotti delicati.

### TEMPERATURA:

10° - 12° C. Da stappare al momento del servizio.

