



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 PINOT BIANCO DOC

ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE :

Proviene da vitigni di Collina, allevati con il sistema della pergola semplice trentina, in terreni marnosi e ricchi di scheletro. La fermentazione avviene con l'utilizzo di lieviti selezionati per una durata di circa 10 giorni a cui segue un affinamento in acciaio.

VITIGNO :

Pinot Bianco: si presenta con un grappolo piccolo, compatto e spesso alato; con un acino non grande, di colore giallo carico e consistente. Ha una foglia di grandezza media, trilobata.

ESAME ORGANOLETTICO :

Il Pinot Bianco ha un colore che varia tra il giallo paglierino e il bianco paglierino.

Profumo delicato, lievemente fruttato e fragrante.

Sapore secco, armonico, aromatico con un leggero fondo amarognolo.

CONSUMO OTTIMALE :

E' un vino apprezzato in gioventù, ma non disdegna un moderato invecchiamento, che esalta la sua personalità.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Ottimo come aperitivo, classico vino da frutti di mare, minestre asciutte a base di pasta all'uovo. Da provare con gli strangolapreti al burro fuso, i canederli di magro e gli asparagi alla Trentina. Si abbina inoltre a pesce di mare e di acqua dolce dai sapori delicati.

TEMPERATURA :

10° - 12° C. Stappare al momento.

