



GAIERHOF S.r.l.

www.gaiert Hof.com

T. 0461 658514 | E. informazioni@gaiert Hof.com

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

C.F. e P.IVA 01953880224

TRENTINO PINOT GRIGIO DOC

ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE :

Proviene da vitigni della collina di Roveré della Luna, allevati con pergola semplice trentina e gouyot, in terreni franco - sabbiosi. La fermentazione avviene a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati, per una durata di circa 12 giorni, a cui segue un affinamento in acciaio.

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 giallo carico, brillante.

Profumo fine, delicato e gradevole; tipicamente fruttato che ricorda la pera matura.

Sapore secco, sapido, rotondo, pieno di carattere e armonico con una struttura equilibrata.

CONSUMO OTTIMALE :

Il periodo ottimale per il consumo è in gioventù, al massimo un paio d'anni dopo la vendemmia.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Data la sua particolare struttura, si presta a svariati abbinamenti, da minestre asciutte con salse sostenute, alle minestre di trippe, i piatti a base di uova e la trota alla brace; dai gnocchi di prugne fino a lessi di carne e pollame.

TEMPERATURA :

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

