



**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

## TEROLDEGO ROTALIANO SUPERIORE RISERVA DOC Annata 2018



Dal cuore dell'esperienza Gaiерhof nasce questa Riserva vinificata con le migliori uve di Teroldego Rotaliano, vitigno simbolo della Piana Rotaliana in Trentino.

Il Campo Rotaliano è noto per il suo fertile terreno sabbioso in superficie, modellato nei secoli dal fiume Adige e ricco di scheletro in profondità grazie ai riporti geologici del torrente Noce.

Prodotta in un limitato numero di bottiglie, e solo nelle migliori annate, questa Riserva nasce da un'attenta selezione delle zone a maggior vocazione. In modo particolare sono due le micro-zone nei comuni di riferimento della Piana Rotaliana, San Marco (Mezzocorona) e Morei (Mezzolombardo). In entrambi gli appezzamenti le viti hanno età compresa tra i 25 e i 40 anni e sono allevate a pergola trentina.

La vendemmia avviene a fine settembre ed è rigorosamente manuale con selezione dei grappoli.

Le uve vengono raccolte a piena maturazione grazie al perfetto equilibrio vegeto-produttivo raggiunto dal vigneto nel corso degli anni. La resa è di circa 8 tonnellate per ettaro e permette di raggiungere un'ottima concentrazione, fondamentale per il corpo e la struttura del futuro vino.

La fermentazione avviene in tanks di acciaio a temperatura controllata con macerazione della durata di 14 giorni. Segue la svinatura, una breve sosta in acciaio e il passaggio in barrique e tonneaux, dove avviene la fermentazione malolattica. L'affinamento in legno dura due anni, dopo la realizzazione dell'assemblaggio e successivo travaso in acciaio, avviene la filtrazione e imbottigliamento e si conclude un ulteriore invecchiamento di 12 mesi in bottiglia.

Colore rosso con riflessi granati, bouquet franco dallo spiccato accento di frutti rossi, confettura di lampone e mora selvatica. Sono riconoscibili note mentolate e di spezie dolci dovute al lungo affinamento in legno.

Al palato regala una vivace acidità su di un'equilibrata tannicità che dona corpo, struttura, eleganza e persistenza al vino.

Aprire la bottiglia un'ora prima, consigliato l'uso del decanter.

Il Teroldego è un vino vitale, complesso e intrigante, sposa bene carni rosse, bolliti e formaggi stagionati. Da provare con due piatti tipici della provincia di Trento: il classico risotto al Teroldego ma anche costolette di cervo cotte a bassa temperatura.

È un vino dall'interessante potenziale di evoluzione, che cattura e sorprende.