



**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



**LOAL MOSCATO GIALLO DOLCE**  
Trentino Doc

**ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE:**

Le uve provengono da vitigni siti in vari comuni della provincia di Trento, in particolare da Besenello, allevati a Pergola trentina, in terreni alluvionali e franco sabbiosi.

L'uva è raccolta rigorosamente a mano e, dopo una breve macerazione a freddo, viene sottoposta a pressatura soffice. Da qui una parte del mosto segue la fermentazione a temperatura controllata fino a ottenere il vino secco, mentre una parte del mosto viene conservato dolce, a bassa temperatura, fino al momento dell'imbottigliamento quando viene aggiunto al vino secco. Si ottiene così il caratteristico Moscato Giallo Dolce "*Giallo Gaierhof*", prodotto a bassa gradazione alcolica fin dal 1976.

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