



**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

## LUNARIS BIANCO

Igt Vigneti delle Dolomiti



### ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE:

Proviene dalle colline di Sorni e Pressano nel nord del Trentino, da appezzamenti allevati con pergola semplice trentina, in terreni a medio impasto alluvionali. La fermentazione avviene a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati, per una durata di circa 10 giorni, a cui segue un affinamento di sei mesi sui lieviti. Una parte del vino, circa il 20%, affina in fusti di legno di rovere di piccole dimensioni.

Con questo vino Gaierhof vuole esaltare la vocazione di questi terreni alla produzione di grandi vini bianchi, caratterizzati dall'ottima struttura e che si contraddistinguono per le spiccate mineralità e verticalità.

La scelta di produrre questo vino come IGT, il cui disciplinare rispetto alla DOC consente maggiore flessibilità nell'assemblaggio di vini che non sono varietali, ci permette di esprimere al meglio lo stile Gaierhof e le potenzialità della zona.

Eleganza e persistenza sono le caratteristiche che contraddistinguono questo vino, il cui profumo è spiccatamente fruttato, fresco e fine.

### VITIGNO:

Riesling, Incrocio Manzoni e Pinot bianco.

### ESAME ORGANOLETTICO:

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

Profumo delicato, fine, tipico e gradevolmente aromatico con sentori di frutta bianca, fiori e note vanigliate.

Sapore armonico, secco, dissetante e fresco, ben caratterizzato e di lunga persistenza.

### CONSUMO OTTIMALE:

È un vino di grande freschezza, pronto per essere consumato giovane, ma che non disdegna qualche mese di affinamento in bottiglia.

### ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale per accompagnare carni bianche quali pollo e coniglio e piatti di pesce. È un'ottima scelta per chi si avvicina al mondo dei vini bianchi trentini in quanto riflette la tipicità e le potenzialità di questo territorio. Da provare con orata al forno e patate.

### TEMPERATURA:

8° - 10° C. Stappare al momento del servizio.