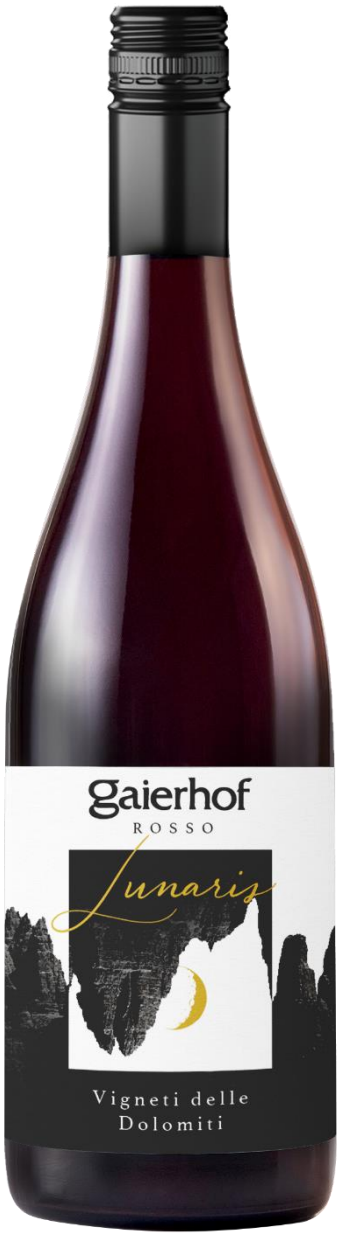
GAIERHOF S.r.l.

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 ROSSO

Igt Vigneti delle Dolomiti

ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE:
Le uve provengono dalle colline a nord di Trento e dalla Piana Rotaliana, da appezzamenti allevati con pergola semplice trentina, in terreni a medio impasto alluvionali.
La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati, per una durata di circa 15 giorni, a cui segue un affinamento di dodici mesi in botte grande.
Con questo vino Gaierhof vuole esaltare la vocazione di questi terreni alla produzione di grandi vini rossi, caratterizzati dall'ottima struttura e che si contraddistinguono per un tannino persistente e vellutato che invoglia al sorso successivo.
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.
Intensità olfattiva e persistenza gustativa sono le caratteristiche che contraddistinguono questo vino.

VITIGNO:
Merlot, Lagrein e Teroldego.

ESAME ORGANOLETTICO:
Colore rosso rubino intenso con riflessi viola.
Profumo intenso e fine, tipico e gradevolmente aromatico con sentori di frutta rossa quali mora e lampone e note da affinamento quali il cuoio e il cacao.
Sapore armonico, secco, leggermente tannico, ben caratterizzato e di lunga persistenza.

CONSUMO OTTIMALE:
È un vino rosso che si caratterizza per essere pronto ad un consumo giovane, le cui caratteristiche evolvono positivamente verso una maggiore complessità con un ulteriore affinamento in bottiglia.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:
È un vino che si può accompagnare facilmente ad un antipasto di salumi tipici del Trentino ma che non teme l'abbinamento con carni rosse quali manzo e ovini e i classici piatti trentini a base di cacciagione.
Da provare con lonza di maiale al forno e patate.

TEMPERATURA:
15° - 18° C. Stappare al momento del servizio.