



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



CABERNET SAUVIGNON TRENTINO DOC

ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE :

Proviene da vigneti siti nei Comuni di Trento e Lavis, allevati con la pergola semplice trentina e gouyot in terreni franco sabbiosi. Dopo una macerazione del pigiato per 20 giorni a temperatura controllata, finita la fermentazione, viene svinato e travasato in barriques e tonnaux per 15 mesi circa a cui segue l'affinamento in bottiglia.

VITIGNO :

Cabernet Sauvignon: si presenta con un grappolo piccolo, cilindrico, piramidale, spesso con un'ala pronunciata e un po' compatto; un acino medio, regolare e di colore blu-nero con una polpa carnosa, dolce e leggermente erbacea. Ha una foglia di grandezza media, pentagonale che in autunno prende un colore rosso vivo.

ESAME ORGANOLETTICO :

Colore rosso rubino inteso.

Profumo etereo gradevole, leggermente erbaceo, con note fruttate di ribes, corroborato da sentori di vaniglia che si sono armonizzati nel corso dell'invecchiamento nei legni.

Sapore pieno, vellutato e armonico, ricco e persistente.

CONSUMO OTTIMALE :

E' un vino che invecchiando migliora e dà il meglio di se stesso dopo 2-3 anni dall'imbottigliamento.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Il Cabernet Sauvignon è un vino da accostare ad arrostiti, selvaggina, grigliate miste, lepre e uccellagione. Interessante con il cotechino e i formaggi a grana dura.

TEMPERATURA :

18°-20° C. Possibilmente stappare la bottiglia un ora prima del servizio.