



**GAIERHOF S.r.l.**

www.gaiertof.com

T. 0461 658514 | E. informazioni@gaiertof.com

Via IV Novembre, 51 - 38030 Roveré della Luna (TN)

C.F. e P.IVA 01953880224

## TRENTINO GEWÜRZTRAMINER DOC

### ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE :

La nostra produzione proviene da appezzamenti situati nella zona collinare di Roveré della Luna e nelle colline di Pressano di Lavis, allevati con la pergola semplice trentina in terreni franco sabbiosi e franco argillosi. Dopo la vendemmia l'uva viene sottoposta ad una pressatura soffice immediata, dopo una breve macerazione a freddo la fermentazione avviene a temperatura controllata senza fermentazione malolattica, a cui segue un affinamento in acciaio.

### VITIGNO :

Traminer Aromatico : si presenta con un grappolo piuttosto piccolo, compatto, corto a volte alato, di colore ambrato – rosato con una polpa carnosa e di sapore aromatico. La foglia è piccola, tondeggiante e pentagonale.

### ESAME ORGANOLETTICO :

Colore giallo paglierino tendente al dorato e tendenzialmente carico.

Profumo aromatico, intenso, caratteristico e inconfondibile. Dal sentore di rose, chiodi di garofano, spezie e frutti esotici.

Il sapore è aromatico, fine, delicato e di struttura piena, con un piacevole retrogusto.

### CONSUMO OTTIMALE :

Il periodo ottimale per il consumo è nell'arco di due – tre anni dall'imbottigliamento.

### ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Intenso come aperitivo , si accompagna a risotti alle mele, prosciutto crudo e fichi, melone, patè vari e mousse, gamberi e crostacei in generale, carni bianche e formaggi a pasta cotta.

### TEMPERATURA :

10° - 12° C. Stappare al momento del servizio.

