



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



MARZEMINO TRENINO DOC

ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE:

proviene da vigneti siti nel cuore della Vallagarina , allevati con il sistema della pergola trentina, in terreni alluvionali e basaltici. Vinificato tradizionalmente in rosso, dopo una macerazione di 15 giorni a temperatura controllata e con frequenti rimontaggi , viene svinato e travasato in serbatoi di acciaio per l'affinamento.

VITIGNO:

Marzemino: si presenta con un grappolo lungo, mediamente compatto, con le caratteristiche "ali" ; un acino medio e regolare di color nero-bluastro con buccia molto resistente e pruinosa, una polpa consistente con il succo leggermente rosato. Ha una foglia pentagonale, di media grandezza, trilobata.

ESAME ORGANOLETTICO:

Colore inconfondibile, rosso rubino, a volte con riflessi amaranto. Profumo delicato e intenso, gradevole ed armonico con la caratteristica nota di viola mammola. Sapore sapido e pieno, lievemente erbaceo , gradevole ,di buona eleganza e gentilezza.

CONSUMO OTTIMALE:

Il periodo migliore per apprezzare le note fresche e fruttate è il primo anno dall'imbottigliamento.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna con lasagne, pasta al ragù, orzetto, carne di maiale, pollame, carni bianche e pappardelle al sugo. Interessante con i primi piatti con sughi di funghi !

TEMPERATURA:

18°-20° C. Stappare al momento del servizio.