



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 MERLOT RISERVA DOC

ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE :

Proviene da vigneti siti nei Comuni a Sud di Trento, allevati con la pergola semplice trentina e il gouyot, in terreni franco argillosi. Dopo una macerazione del pigiato per 20 giorni a temperatura controllata, finita la fermentazione, viene svinato e travasato in barriques per 18 mesi circa a cui segue l'affinamento in bottiglia.

VITIGNO :

Merlot: si presenta con un grappolo di grandezza media, piramidale, alato; un acino medio, regolare e di colore blu-nero con una polpa molle, dolce e un po' acido, leggermente erbaceo. Ha una foglia di grandezza media .

ESAME ORGANOLETTICO :

Colore rosso rubino con riflessi granati.
Profumo finemente erbaceo con sottofondo di piccoli frutti e una piacevole nota di legno e spezie dovuti al lungo affinamento in legno.
Sapore secco, deciso, gradevolmente vellutato e persistente.

CONSUMO OTTIMALE :

E' un vino che da il meglio di se stesso dopo 3-4 anni dall'imbottigliamento. E' un vino aristocratico, elegante e di grande longevità.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Particolarmente gradevole con i primi piatti dai sughi decisi, con carni grigliate, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA :

18°-20° C. Possibilmente stappare la bottiglia un ora prima del servizio e ossigenare il vino decantandolo in una caraffa.