



**GAIERT HOF S.r.l.**

www.gaiert Hof.com

T. 0461 658514 | E. informazioni@gaiert Hof.com

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

C.F. e P.IVA 01953880224



## NOVELLO DI TEROLDEGO IGT DELLE DOLOMITI

### ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE :

Proviene da vigneti siti sulle colline di Pressano e di Roverè della Luna , allevati con la pergola doppia trentina in terreni morenici e franco limosi. Viene utilizzata uva di Teroldego vinificata per macerazione carbonica al 100% per 8 – 10 giorni. Terminata la macerazione carbonica, l'uva viene ammostata e ha inizio il processo di fermentazione tradizionale che si protrae per alcuni giorni , dopo di che il vino viene travasato in serbatoi di acciaio per un breve affinamento prima dell'imbottigliamento.

### VITIGNO :

Grappolo di grandezza media, allungato , a volte con due piccole ali; un acino medio e regolare di colore blu-nero con polpa succosa, dolce e acidula. Ha una foglia grande, pentagonale e trilobata che in autunno assume una colorazione rossa.

### ESAME ORGANOLETTICO :

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.  
Profumo particolare e speziato , gradevolmente fruttato che ricorda la ciliegia , con note che richiamano il fiore della viola .  
Sapore asciutto, morbido e pieno, con un'equilibrata tannicità.

### CONSUMO OTTIMALE:

Il periodo migliore per apprezzarne i profumi fruttati e la freschezza è il primo anno di vita.

### ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Particolarmente gradevole come aperitivo, si presta ad ogni pietanza purchè non troppo piccante.  
Da provare l'abbinamento con le castagne arrosto .

### TEMPERATURA :

18° C. Possibilmente da stappare prima del servizio.