



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



SIRIS TRENTO DOC

ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE:

Primo spumante Gaierhof, è prodotto con sole uve di Chardonnay, raccolte manualmente da vigneti di alta collina a Sorni, Pressano di Lavis e in Alta Val di Cembra. Il clima e le forti escursioni termiche favoriscono una perfetta maturazione dello Chardonnay, mantenendo una spiccata acidità e la fragranza delle uve. Alla pressatura soffice delle uve intere, segue la decantazione statica a freddo dei mosti, che vengono avviati alla fermentazione in acciaio a 16 gradi, con lieviti selezionati, per una durata di circa 10 giorni. La fase di affinamento su lievito si protrae fino alla primavera successiva, poi la base spumante viene preparata per l'imbottigliamento e vengono nuovamente aggiunti lieviti selezionati per la presa di spuma, secondo il tradizionale metodo classico, nel rispetto del disciplinare Trento Doc. Siris matura sui lieviti per 36 mesi acquisendo così struttura, eleganza e complessità.

VITIGNO :

Chardonnay: si presenta con un grappolo piuttosto piccolo, compatto e cilindrico; con un acino color giallo-ambrato, con polpa succosa e di sapore neutro. Ha una foglia di media grandezza, trilobata.

ESAME ORGANOLETTICO :

Lo spumante Siris ha un colore giallo brillante con riflessi verdolini. Profumo intenso, fresco con note fruttate di mela Golden e fiori di campo con un elegante e delicata nota di lievito e frutta secca. Sapore fresco, fragrante, secco, armonico e vellutato. Perlage estremamente fine e persistente.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Spumante ideale come aperitivo e per accompagnare i momenti di festa; ottimo come vino a tutto pasto su cucina a base di pesce e crostacei.

TEMPERATURA :

6° - 8° C. Stappare al momento del servizio.