



Azienda Vinicola GAIERHOF S.r.l.

Via IV Novembre, 51-38030 Roveré Della luna (TN)

Tel 0461 658514- Fax 0461 658587

informazioni@gaierhof.com - www.gaierhof.com

Codice fiscale e P.IVA 01953880224 c.mec.TN0243 5

Capitale sociale € 100.000 interamente versato - cod. REA n.190269

SIRIS ROSATO TRENTO DOC

ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE:

Nuovo spumante Gaierhof nato nel 2022, prodotto con uve Chardonnay (40%) e Pinot Nero (60%), raccolte rigorosamente a mano da vigneti di alta collina a Sorni, Pressano di Lavis e in Alta Val di Cembra, dai 400 m ai 750 m slm. Il clima e le forti escursioni termiche ne favoriscono la perfetta maturazione, mantenendo una spiccata acidità e la fragranza delle uve. Dopo pressatura soffice delle uve intere e decantazione statica a freddo i mosti vengono avviati alla fermentazione in acciaio a 16 gradi, con lieviti selezionati, per circa 10 giorni. Segue l'affinamento su lievito 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 Rosè matura sui lieviti per 36 mesi acquisendo struttura, eleganza e complessità.

VITIGNI :

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

PINOT NERO: si presenta con grappolo medio piccolo, cilindrico, molto compatto, un acino di color blu-nero, con polpa succosa e di sapore leggermente tannico.

ESAME ORGANOLETTICO :

Siris Rosè ha un colore di un intrigante rosa tenue con brillanti riflessi ramati. Profumo intenso e complesso, con note fruttate di piccoli frutti rossi, ribes e mora, con un elegante e delicata nota fresca. Sapore ricco, sapido, armonico e ben equilibrato. Perlage fine e persistente.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Ideale come aperitivo e per accompagnare i momenti di festa; ottimo come vino a tutto pasto con zuppe e piatti a base di pesce e crostacei; particolarmente interessante accompagnato a carni bianche e selvaggina da penna.

TEMPERATURA :

8°-10° C. Stappare al momento del servizio.

