



Gaiierhof



Trentino-Alto Adige  
mountain wines



# L'azienda

La *Famiglia Togn* è una delle più solide e radicate nel settore del vino in Trentino. Luigi Togn fondò Gaierhof nel **1976**, divenuta nel tempo un'importante realtà vitivinicola del nord Italia, gestita oggi dalle tre figlie.

I collaboratori fanno parte della famiglia, contribuendo alla *gioiosa atmosfera* che fa nascere i vini Gaierhof.



# Il marchio

Gaierhof è oggi un'azienda al femminile: Romina, Valentina e Martina. *Tenacia, collaborazione, simpatia, rispetto per la tradizione.*

La *G di Gaierhof si rinnova*: morbida come i suoi vini, sinuosa come il movimento nel calice, gioiosa come lo spirito di chi li fa. Simbolo di una famiglia, quella dei Togn e dell'ansa del fiume Adige che costeggia il paese di Roverè della Luna, sede dell'Azienda.



# I volti



**Martina**

Dalla visione aziendale alla strategia  
e al management.



## Valentina

Dalla produzione al conferimento delle uve  
e imbottigliamento.



## Romina

Dai mercati, all'export e finanza.

# I nostri conferitori

“*Négociant di uva*” sino dalla fondazione dell’Azienda, i Togn hanno saputo nei decenni stabilire un rapporto privilegiato con i loro fornitori di uva: intere famiglie contadine che forniscono la loro migliore produzione all’Azienda, in *un rapporto basato sulla reciproca fiducia*.





# L'enologo

*Goffredo Pasoli* cura con precisione e visione ogni passaggio dall'uva all'imbottigliamento, senza lasciare nulla al caso, con autentica passione per l'unicità dei vini di montagna.

La cantina è dotata della più **avanzata tecnologia di vinificazione** dove preservare e valorizzare i profumi e la mineralità delle uve di questo territorio simbolo dei vini del Nord Italia.

Autentica  
passione  
per l'unicità  
dei vini di  
montagna.

# I Vini

Gaierhof produce vini dal gusto Trentino, morbidi, fruttati e facili da bere. Vini prodotti con partite di uva selezionata nei *migliori vigneti tra il Trentino e l'Alto Adige*, dalle ripide pendici dolomitiche della Valle di Cembra al fertile fondovalle della Piana Rotaliana e della Vallagarina, un caleidoscopio di microclimi e terreni unici.

*Dalla campagna al conferimento,  
dal laboratorio alla cantina: scatti  
rubati dal mondo di Gaierhof.*



# I nostri prodotti, il nostro terroir

*Panoramica della Piana  
Rotaliana e del fiume Adige,  
cuore del Trentino viticolo*





## TRENTODOC

Bollicine di Montagna

VITIGNI 100% Chardonnay

TERRENO Colline di Lavis e Valle di Cembra

ABBINAMENTI Ideale come aperitivo e ottimo a tutto pasto, con piatti di pesce e crostacei.

SENTORI Profumo intenso di mela Golden e fiori di campo, perlage fine e persistente, minerale e carezzevole al palato.

TEMPERATURA IDEALE 6° - 8°C, da stappare al momento



## Trento DOC

Il Trentodoc è il metodo classico delle Dolomiti, simbolo delle bollicine di montagna. Gaierhof lo produce qui nella versione brut blanc de blanc e rosé, da uve raccolte rigorosamente a mano.

### TRENTODOC SIRIS ROSÈ

Siris Rosè, matura sui lieviti per almeno 36 mesi acquisendo struttura, eleganza, complessità e il romantico fascino delle bollicine rosa.

VITIGNI 40% Chardonnay - 60% Pinot nero

TERRENO Colline di Lavis e Valle di Cembra

ABBINAMENTI Ideale come aperitivo e ottimo a tutto pasto, con carni bianche e selvaggina da penna.

SENTORI Profumo intenso di piccoli frutti rossi, ribes e more, perlage fine e persistente, sapido e armonico al palato.

TEMPERATURA IDEALE 8° - 10°C, da stappare al momento



#### PINOT BIANCO TRENINO DOC

TERRENO Roverè della Luna  
ABBINAMENTI Primi piatti di verdure (gnocchi o risotti), formaggi freschi anche di capra, antipasti leggeri  
SENTORI Profumo delicato e fruttato con sapore leggermente ammandorlato, facile da bere  
TEMPERATURA IDEALE 10° - 12°C\*

#### PINOT GRIGIO TRENINO DOC

TERRENO Roverè della Luna  
ABBINAMENTI Vino molto versatile da abbinare a piatti tipici (come le trippe), ma anche alla cucina orientale (cinese, thai)  
SENTORI Profumo intenso che ricorda la pera matura, sapore rotondo ed equilibrato  
TEMPERATURA IDEALE 10° - 12°C\*

#### CHARDONNAY TRENINO DOC

TERRENO Colline di Lavis e Roverè della Luna  
ABBINAMENTI Risotti di mare, primi a base funghi, formaggi a media stagionatura  
SENTORI Vitigno francese molto diffuso in Trentino, con un profumo di mela e un'ottima struttura al palato  
TEMPERATURA IDEALE 8° - 10°C\*

#### NOSIOLA TRENINO DOC

TERRENO Colline di Lavis  
ABBINAMENTI Affettati come speck e prosciutto crudo, zuppe di pesce, verdura e legumi  
SENTORI Profumo delicato di nocciola, anche nel sapore leggermente amarognolo e fresco  
TEMPERATURA IDEALE 10° - 12°C\*

\* da stappare al momento



# I bianchi

#### MÜLLER THURGAU TRENINO DOC

TERRENO Valle di Cembra  
ABBINAMENTI Antipasti leggeri, primi piatti di verdure o di pesce, perfetto con la cucina giapponese (sushi, sashimi)  
SENTORI Profumo intenso floreale con sentori di salvia, gusto secco senza asperità, fresco e persistente  
TEMPERATURA IDEALE 10° - 12°C\*

#### PINOT GRIGIO RAMATO TRENINO DOC

TERRENO Roverè della Luna  
ABBINAMENTI Piatti a base di uova, lessi di pollame, salumi e formaggi leggeri  
SENTORI Colore ramato e profumo che ricorda i fiori di acacia, pera matura e frutti esotici, morbido e gradevole al palato  
TEMPERATURA IDEALE 10° - 12°C\*

#### SAUVIGNON TRENINO DOC

TERRENO Valle di Cembra  
ABBINAMENTI Gnocchi e primi piatti con verdure ed aromi dell'orto, fritto di pesce, asparagi, cucina asiatica e fusion  
SENTORI Profumo caratteristico che ricorda ortica, liquirizia, pesca, uva spina e foglia di pomodoro, sapore minerale lungo e fresco  
TEMPERATURA IDEALE 12° - 14°C\*

#### GEWÜRZTRAMINER TRENINO DOC

TERRENO Roverè della Luna e colline di Lavis  
ABBINAMENTI Risotto di verdure, asparagi, gamberi e crostacei, pâté e mousse di fegato  
SENTORI Profumo aromatico e inconfondibile di spezie e frutti esotici, struttura piena e piacevole retrogusto  
TEMPERATURA IDEALE 10° - 12°C\*

# I rossi



## TEROLDEGO ROTALIANO DOC

TERRENO Piana Rotaliana

ABBINAMENTI Carni rosse alla brace, carne salada e il tipico risotto al Teroldego

SENTORI Profumo fruttato di lampone, marasche e viola, corposo e persistente con equilibrata tannicità

TEMPERATURA IDEALE 18° - 20°\*

## PINOT NERO TRENTINO DOC

TERRENO Colline di Lavis e Valle di Cembra

ABBINAMENTI Primi piatti saporiti e grigliate di carne

SENTORI Vitigno francese che in Trentino ha trovato un "Terroir" ideale; profumo intenso di ribes e ciliegia, sapore elegante e morbido

TEMPERATURA IDEALE 18°\*

## MARZEMINO TRENTINO DOC

TERRENO Vallagarina

ABBINAMENTI Piatti di salumi, paste al ragù, minestre d'orzo e primi piatti con funghi

SENTORI Vitigno tipico del Trentino meridionale, profumo gradevole di viola mammola, struttura leggera, facile da bere

TEMPERATURA IDEALE 18° - 20°\*

## LAGREIN TRENTINO DOC

TERRENO Piana Rotaliana e Colline di Lavis

ABBINAMENTI Perfetto con un piatto di salumi anche di selvaggina e formaggi o carni in umido

SENTORI Vitigno autoctono della regione dal ricco colore, sentori intensi di more e spezie, rotondo al palato

TEMPERATURA IDEALE 18°\*



## SCHIAVA IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

TERRENI Roverè della Luna

ABBINAMENTI Pizza e pranzi veloci a base di panini e focacce, insalate ricche

SENTORI Colore rosato con profumi di mora e prugna, sapore leggermente amarognolo

TEMPERATURA IDEALE 15° - 16°\*

## CABERNET SAUVIGNON TRENTINO DOC

TERRENI Colline di Trento e Lavis

ABBINAMENTI Arrostiti e selvaggina o formaggi a pasta dura

SENTORI Rosso intenso con profumi freschi e gusto deciso ma non pesante

TEMPERATURA IDEALE 18° - 20°\*\*

## MERLOT TRENTINO DOC

TERRENI Comuni a sud di Trento

ABBINAMENTI Primi piatti dai sughi decisi, selvaggina e formaggi stagionati

SENTORI Vitigno francese molto diffuso in Trentino; profumo speziato con sottofondo di piccoli frutti e spezie. Sapore deciso, con un giusto tannino

TEMPERATURA IDEALE 18° - 20°\*\*

\*da stappare al momento

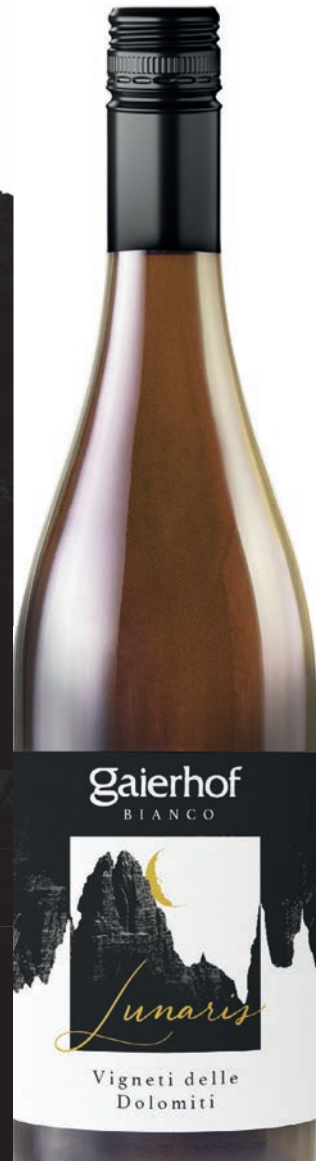
\*\* stappare un'ora prima del servizio ed ossigenare



#### LUNARIS ROSSO

Blend delle migliori uve a bacca rossa del Trentino, tra le quali spicca il Teroldego rotaliano. Un vino che stimola il palato e i sensi per una degustazione moderna, leggera ma di carattere, che accompagna perfettamente un pranzo di lavoro o una cena tra amici dove l'ingrediente è il sorriso.

Colpisce al cuore per i suoi profumi fruttati e croccanti, per la verve al palato. Vitale come una passeggiata boschi, tra abeti rossi, ginepri, mirtilli e rocce dolomitiche.



#### LUNARIS BIANCO

Creato con le migliori uve a bacca del Trentino, tra le quali spicca lo Chardonnay, Lunaris bianco è un vino vitale, aromatico, fresco come l'aria di montagna. Perfetto come aperitivo, si fa abbinare con scioltezza a piatti sfiziosi e leggeri, anche di sapore etnico.

Profumato come un pomeriggio di primavera, luminoso come la luce dei cieli dolomitici. Ricorda erbe officinali, profumo di mele e frutta estiva, minerale e intrigante nel gusto.

# Lunaris

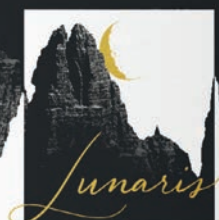
Due blend di uve trentine che raccontano la storia della nostre montagne, dove vitigni diversi si uniscono per creare un mosaico unico, espressione della ricchezza e della complessità del terroir dolomitico.

Gaierhof  
ROSSO



Vigneti delle  
Dolomiti

Gaierhof  
BIANCO



Vigneti delle  
Dolomiti

TEROLDEGO ROTALIANO  
SUPERIORE DOC  
Riserva

Dal cuore dell'esperienza Gaiерhof nasce questa Riserva vinificata con le migliori uve di Teroldego, vitigno simbolo della Piana Rotaliana in Trentino.

Prodotta in un limitato numero di bottiglie e solo nelle migliori annate, nasce da un'attenta selezione delle migliori zone di produzione: la vigna San Marco (Mezzocorona) e Morei (Mezzolombardo). Fermentato in tank di acciaio, il vino matura per oltre due anni in barriques e tonneaux.

Teroldego dall'indubbio potenziale di evoluzione, che esalta la piacevolezza e la sostanza dello stile Gaiерhof.



## La riserva

Il vitigno Teroldego è il simbolo dei vitigni autoctoni del Trentino, uva ricca di colore e profumi, adatta a molteplici metodi di vinificazione. Autentico “oro del Tirolo”, vivo vino rosso di montagna.

VITIGNI 100% Teroldego Rotaliano

TERRENO Terreno sabbioso in superficie, ricco di minerali in profondità

ABBINAMENTI formaggi stagionati, bolliti, stracotti, carni rosse grigliate, primi piatti a base di carne e formaggi (lasagne al forno, gnocchi al ragù, risotti con formaggi), ideale anche come fine pasto con una tavoletta di cioccolato fondente

SENTORI Bouquet complesso dallo spiccato accento di frutti rossi, confettura di lampone e mora selvatica, cioccolato e spezie dolci. Al palato esprime un'equilibrata tannicità, eleganza, struttura e persistenza

TEMPERATURA IDEALE 18° - 20°C, da stappare un'ora prima del servizio ed ossigenare.



# Segui il mondo Gaierhof

VISITA IL NOSTRO SHOP ONLINE

[gaierhof.com](https://www.gaierhof.com)



SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL



VIENI A TROVARCI IN CANTINA

Via IV novembre, 51  
38030 Roverè della Luna (TN), Italia





# Gaierhof

AZIENDA VINICOLA GAIERHOF SRL

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

[www.gaierhof.com](http://www.gaierhof.com)  
[informazioni@gaierhof.com](mailto:informazioni@gaierhof.com)



PROGETTO GRAFICO E FOTO [larestudio.it](http://larestudio.it)  
TESTI Aurora Endrici  
STAMPA Litografica Editrice Saturnia