



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

+39 0471 88 04 33

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Alto Adige DOC

2021



Selection

TURMHOF

Chardonnay

CARATTERISTICHE

Chardonnay di colore giallo paglierino brillante che al naso rivela sentori equilibrati di ananas e banana. È un vino di carattere, ben strutturato, che lascia sulla lingua una nota piacevolmente salata. L'affinamento in parte in rovere conferisce a questo vino notevole forza ed eleganza.



100 % Chardonnay



Primi piatti leggeri, pesce, frutti di mare, pollame, carni bianche



10 - 12 °C



Vigneti a sud di Magrè
Vigneti collinari a Cortaccia > S/SE
210 - 450 m



Spalliera ed a pergola
3.500 - 7.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1987



50 - 60 hl/ettaro



Alcool = 14,0 % vol
Acidità = 5,8 g/litro
Zuccheri = 2,1 g/litro

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Ghiaia calcarea di sedimenti morenici a Cortaccia e terreni alluvionali sabbiosi a Magrè

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Fermentazione e affinamento per dieci mesi al 50% in legno grande sotto regolare batonnage, al 25% in botti di cemento e al 25% con fermentazione malolattica in tonneau. Dopo l'assemblaggio, il vino matura altri due mesi in botti di cemento, per poi essere imbottigliato ed affinato per cinque mesi in bottiglia.

INFO



fino a 5 anni