



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



Vigneti delle Dolomiti IGT  
2017

#### CARATTERISTICHE

Un bianco schietto, fruttato e fresco, tra il verde pallido ed il giallo chiaro. È caratterizzato da un corpo rotondo, da un'attraente acidità e da un gusto gradevole. All'olfatto ricorda gli agrumi e la pesca bianca; morbido ed elegante il finale.

#### TERRENO

Ghiaia calcarea di sedimenti morenici

#### VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata (20 °C) in acciaio, seguita da affinamento per quattro mesi sui lieviti fini in vasca di cemento fino all'imbottigliamento.

#### INFO



Classic

MERUS

Weiss



Müller-Thurgau , Sauvignon Blanc,  
vitigni Pinot



Primi piatti d'ogni tipo, piatti di pesce,  
crostacei, pollame, carne di maiale e di  
vitello



10 - 12 °C



Vigneti a Cortaccia e Penone  
200 - 800 m



Spalliera ed a pergola  
3.500 - 7.000 ceppi/ettaro  
Primo anno d'impianto: 1977



65 - 75 hl/ettaro



8.000



Alcool = 12 %vol  
Acidità = 6,2 g/litro  
Zuccheri = 3,3 g/litro



fino a 3 anni