



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

2021

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



Alcool = 12,5 %vol
Acidità = 6,3 g/litro
Zuccheri = 2,7 g/litro



fino a 3 anni