



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
2018

CARATTERISTICHE

Questo vino mette in mostra tutta la sua eleganza e freschezza giovanile, presentandosi in una brillante tonalità di giallo paglierino chiaro, avvolto da sentori floreali, finemente fruttati, di mela e frutta tropicale. Un'acidità piacevole e rinfrescante si accompagna alle note minerali, regalando un bel finale armonico.

TERRENO

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

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

Pinot Bianco



100 % Pinot Bianco



Primi piatti, pietanze a base d'asparagi, pesce e canederli altoatesini



10 - 12 °C



Vigneti collinari a Cortaccia ed in pianura di Magrè
Cortaccia: 400 - 600 m, Magrè: 210 m



Pergola e spalliera
3.500 - 7.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1987



65 - 75 hl/ettaro



30.000



Alcool = 13,5 %vol
Acidità = 5,9 g/litro
Zuccheri = 1,9 g/litro



fino a 3 anni