



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

#### 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) per 10 giorni in botti di cemento, seguita da affinamento dell'assemblaggio per quattro mesi sui lieviti fini fino all'imbottigliamento.

#### INFO



Classic

MERUS

*Pinot Bianco*



100 % Pinot Bianco



Primi piatti leggeri, 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



31.000



Alcool = 13,5 %vol  
Acidità = 6,4 g/litro  
Zuccheri = 2,2 g/litro



fino a 3 anni