



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Alto Adige DOC
2025



Classic

MERUS

Pinot Bianco

CARATTERISTICHE

Questo vino mostra la sua gioventù nella sua freschezza e nella sua eleganza, nel suo giallo paglierino e nelle sue note fruttate fini di mela e di frutta tropicale. Un'acidità piacevole e rinfrescante si accompagna alle note minerali, regalando un bel finale armonico.



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



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



65 - 75 hl/ettaro



Alcool = 13,5 %vol
Acidità = 6,1 g/litro
Zuccheri = 1,2 g/litro



fino a 3 anni

TERRENO

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

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata (18 °C) per 10 giorni in botti di cemento, seguita da affinamento dell'assemblaggio per quattro mesi sui lieviti fini fino all'imbottigliamento.

VALORI NUTRIZIONALI

