



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

Lo Chardonnay, di colore giallo chiaro brillante con riflessi verdini, convince piacevolmente al naso con i sentori tipici del vitigno e note di fiori di campo che sfumano nella frutta esotica. Leggermente sapido e ben strutturato, regala un sorso pieno ed un finale persistente.

#### 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

Chardonnay



100 % Chardonnay



Pesce, frutti di mare, carne bianca, risotti, gnocchi di formaggio



10 - 12 °C



Vigneti collinari a Cortaccia ed in pianura di Magrè  
Cortaccia: 250 - 400 m, Magrè: 210 m



Pergola e spalliera  
3.500 - 7.000 ceppi/ettaro  
Primo anno d'impianto: 1982



65 - 75 hl/ettaro



36.000



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



fino a 3 anni