



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

Chardonnay di colore giallo paglierino brillante che al naso rivela sentori equilibrati di ananas e banana. È un vino di carattere, ben strutturato, che lascia sulla lingua una nota piacevolmente salata. L'affinamento in parte in rovere conferisce a questo vino notevole forza ed eleganza.

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

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

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Dopo una fermentazione a temperatura controllata, il 50 % matura per sette mesi sui primi lieviti in rovere grande, con regolare 'batonnage'. Il restante 50 % fermenta in cisterne d'acciaio dove viene lasciato affinare, sempre per sette mesi, sui lieviti fini.

INFO



Selection

TURMHOF

Chardonnay



100 % Chardonnay



Primi piatti leggeri, pesce, frutti di mare, pollame, carni bianche



10 - 12 °C



Vigneti a sud di Magrè
Vigneti collinari a Cortaccia > S/SE
210 - 450 m



Spalliera ed a pergola
3.500 - 7.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1987



50 - 60 hl/ettaro



18.500



Alcool = 13,5 %vol
Acidità = 6,0 g/litro
Zuccheri = 1,7 g/litro



fino a 5 anni