



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
2020

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

Fermentazione e affinamento per dieci mesi al 50% in legno grande sotto regolare batonnage, al 25% in botti di cemento e al 25% con fermentazione malolattica in tonneau. Dopo l'assemblaggio, il vino matura altri due mesi in botti di cemento, per poi essere imbottigliato ed affinato per cinque mesi in bottiglia.

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



13.700



Alcool = 13,5 %vol
Acidità = 6,6 g/litro
Zuccheri = 0,9 g/litro



fino a 5 anni