



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Alto Adige DOC
2023



Selection

TURMHOF

Chardonnay

CARATTERISTICHE

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



100 % Chardonnay



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



10 - 12 °C



Vigneti a sud di Magrè
210 - 450 m



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



50 - 60 hl/ettaro



Alcool = 13,5 % vol
Acidità = 5,7 g/litro
Zuccheri = 0,8 g/litro



fino a 5 anni

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

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

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica della durata di 14 giorni e la maturazione di dieci mesi avvengono per il 70% in botte grande, dove il vino rimane sulle fecce, e per il 30% in vasche di cemento a contatto con le fecce fini. All'imbottigliamento seguono sei mesi di affinamento in bottiglia.

INFO

