



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
2019



Selection

Vigna

AU

Chardonnay Riserva



100 % Chardonnay



Niclara, frazione di Cortaccia sulla Strada del Vino
Esposizione del vigneto a sudest



260 - 320 m



1,0 ha



Primi piatti saporiti con pesce affumicato, carne suina e di vitello, pollame, costate



10 - 12 °C



Spalliera ed a pergola (vecchi ceppi)
Fino a 8.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1967



35 - 45 hl/ettaro



2.500



Alcool = 13,5 % vol
Acidità = 6,2 g/litro
Zuccheri = 0,5 g/litro



20 anni e più

CARATTERISTICHE

Il nostro AU Chardonnay Riserva, con i suoi riflessi cristallini che risaltano nel giallo paglierino, dopo aver esordito con note minerali di pietra focaia e noce, gradualmente sviluppa tutta la complessità aromatica del suo bouquet, punteggiata di frutti gialli esotici ed essenze floreali. Al palato, poi, questo vino si presenta intenso e vellutato, facendo dialogare in perfetta sintonia la leggera acidità e la delicata base tannica. Il suo profilo, corposo ed equilibrato, si conferma in pieno con la spiccata persistenza del retrogusto.

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO E GLI EFFETTI SUL VINO

La Vigna AU sorge su un terreno morenico molto profondo, poco compatto, sabbioso, ad alto contenuto d'argilla ed ad elevato tenore salino e calcareo. L'humus arriva quasi al 5%. L'alto contenuto di limo ed argilla fa sì che le uve Chardonnay ed il vino che ne deriva presentino una buona acidità. Il calcare favorisce la maturazione di note floreali gialle.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Le uve si vendemmiano una volta raggiunta la maturità fenolica ed un rapporto equilibrato fra tenore zuccherino e acidità. Dopo una pigiatura leggera, il mosto fa una fermentazione spontanea in piccoli fusti di rovere. In seguito, il vino novello matura sui lieviti, e dopo un anno tutta la quantità prodotta passa altri sei mesi in botti d'acciaio per una chiarificazione naturale. Durante la fase lunare più propizia lo Chardonnay riserva AU viene imbottigliato per poi invecchiare altri due anni in bottiglia prima della messa in vendita.

INFO

