



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Alto Adige DOC
2021



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



Carne suina e di vitello, pollame, costate



10 - 12 °C



Spalliera ed a pergola (vecchi ceppi)+Z27:Z28
Fino a 8.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1967



30 hl/ettaro



3.600



Alcool = 13,5 % vol
Acidità = 6,2 g/litro
Zuccheri = 0,4 g/litro



20 anni e oltre

CARATTERISTICHE

Il nostro AU Chardonnay Riserva, giallo paglierino con riflessi cristallini, presenta inizialmente note minerali di pietra focaia e di noce; sentori floreali e di frutta gialla ed esotica arricchiscono poco a poco il suo bouquet complesso. Al palato, poi, questo vino si presenta intenso e vellutato grazie al bilanciamento tra una piacevole freschezza e i suoi tannini fini. Mostra il suo corpo pieno e il suo equilibrio in un finale decisamente lungo.

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 calcareo favorisce la maturazione di note floreali gialle.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene a fine agosto / inizio settembre al raggiungimento della maturazione fenolica e di un rapporto equilibrato tra zuccheri e acidità. Dopo la pressatura il mosto fermenta spontaneamente in botti di rovere piccole. Successivamente hanno luogo la fermentazione malolattica e una maturazione di undici mesi sui lieviti. Dopo l'imbottigliamento l'AU Chardonnay Riserva affina ancora per due anni in bottiglia.

INFO

