



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Alto Adige DOC
2022



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)
3.000 - 8.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1967



30 hl/ettaro



1.500



Alcool = 14,0 % vol
Acidità = 6,0 g/litro
Zuccheri = 0,5 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 %. Il calcare favorisce la maturazione di note floreali gialle.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene a fine agosto 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.

VALORI NUTRIZIONALI

