



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  
2018



Selection

TURMHOF

*Tardus*  
*Gewürztraminer*



100 % Gewürztraminer



Piatti molto speziati, pesce, carni bianche, strudel di mele



10 - 12 °C



Vigneto collinare sopra Castel Turmhof a Niclara > S/SE  
250 - 350 m



Spalliera  
Fino a 6.000 ceppi/ettaro  
Primo anno d'impianto: 1995



40 hl/ettaro



1.400



Alcool = 12,0 %vol  
Acidità = 6,0 g/litro  
Zuccheri = 66 g/litro



15 a 20 anni

#### CARATTERISTICHE

Vendemmia tardiva che riflette una luce color oro con tonalità ambrate, seducente al naso, con sentori di petali di rosa, frutta secca ed agrumi. Intenso e strutturato al palato, convince con una buona armonia tra dolcezza e acidità. Sapore fine di miele, intenso e succoso. Retrogusto complesso, morbido ed armonico.

#### LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO E GLI EFFETTI SUL VINO

Ghiaia calcarea di sedimenti morenici

#### VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene a novembre, quando la 'botrytis cinerea' ricopre gli acini con un sottile strato di muffa nobile e ne provoca la naturale concentrazione del succo. Dopo due mesi di fermentazione ed un anno di affinamento in botte di acciaio piccola, il vino viene imbottigliato e matura per altri due anni in bottiglia.

#### INFO

