



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

TURMHOF

*Tardus
Gewürztraminer*

CARATTERISTICHE

Vendemmia tardiva che riflette una luce colore 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.



100 % Gewürztraminer



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



10 - 12 °C



Vigneto collinare sopra Castel Turmhof a Niclara e Cortaccia
320 - 450 m



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



40 hl/ettaro



Alcool = 12,5 %vol
Acidità = 6,0 g/litro
Zuccheri = 62,0 g/litro

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



15 a 20 anni