



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

TURMHOF

Tardus

Gewürztraminer

CARATTERISTICHE

Questa vendemmia tardiva giallo dorato con riflessi ambrati conquista con i suoi sentori di petali di rosa, di frutta secca e di agrumi. In bocca si presenta corposo e strutturato, con un piacevole residuo zuccherino e con un'acidità ben equilibrata. Un leggero sapore di miele accompagnato da un'intensa succosità e da una convincente complessità fanno sì che il finale sia rotondo, armonico e lungo.



100 % Gewürztraminer



Piatti molto speziati, pesce e frutti di mare, carni bianche, strudel di mele



10 - 12 °C



Vigneto collinare sopra Castel Turmhof a Niclara e Cortaccia



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



40 hl/ettaro



Alcool = 10,5 %vol
Acidità = 5,6 g/litro
Zuccheri = 96,0 g/litro



15 a 20 anni

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Ghiaia calcarea di sedimenti morenici

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene a novembre, quando la Botrytis cinerea, la muffa nobile, con i suoi enzimi perfora i grappoli maturi e provoca una concentrazione naturale delle sostanze nel succo degli acini. Dopo una fermentazione di due mesi e un anno di maturazione in vasche di acciaio piccole, il vino viene imbottigliato e affina per ulteriori due anni in bottiglia.

INFO

