



TIEFENBRUNNER

*Schlosskellerei Turmhof*

+39 0471 88 01 22

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Alto Adige DOC  
2022



Selection

*Vigna*

FELDMARSCHALL  
VON FENNER

Müller-Thurgau



100 % Müller-Thurgau



Hofstatt, Favogna di Sotto, frazione di Magrè  
Esposizione del vigneto a sud



1.000 m



3,1 ha



Primi piatti e pietanze di pesce, cucina asiatica, pollame e carne suina, frutti di mare



10 - 12 °C



Spalliera  
Fino a 8.500 ceppi/ettaro  
Primo anno d'impianto: 1987



33 hl/ha



14.000



Alcool = 13,5 % vol  
Acidità = 7,0 g/litro  
Zuccheri = 3,5 g/litro



10 anni e oltre

#### CARATTERISTICHE

Questo Müller Thurgau minerale e speziato viene prodotto con uve che crescono a 1.000 metri di altezza. Giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso è intenso con i suoi sentori di fiori bianchi e di frutta gialla, tra cui pesca e albicocca. Con l'invecchiamento emerge sempre di più la sua mineralità. Il suo corpo elegante accarezza il palato con il suo piacevole equilibrio, con la sua succosità e con la sua vivace freschezza. Finale lungo.

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

Il colore rosso della terra è dato da una roccia morenica eterogenea di origine glaciale. Negli strati intermedi prevale la sabbia con limo e argilla, punteggiata di marmo bianco e di massi erratici di porfido e granito. Negli strati quelli più profondi si trovano invece dolomia e calcare. L'alto tenore salino del terreno favorisce la formazione di aromi fruttati ed erbosi molto particolari.

#### VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La posizione ben esposta a 1000 m e l'andamento climatico richiedono durante la vendemmia da due a quattro passaggi in vigna allo scopo di selezionare in maniera stringente le uve sulla base del loro grado di maturazione ottimale. Dopo una breve macerazione esse vengono pressate delicatamente. Il 70% del mosto fermenta spontaneamente in botte grande e il 30% in vasche di cemento. Il vino matura per dieci mesi sulle fecce fini. Dopo l'imbottigliamento il FELDMARSCHALL VON FENNER Müller-Thurgau affina per 18 mesi in bottiglia.

#### INFO

