



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

+39 0471 88 04 33

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com



Alto Adige DOC
2016



Selection

TURMHOF

Sauvignon

CARATTERISTICHE

Giallo brillante con riflessi verdi, questo vino affascina per gli spiccati sentori di pietra focaia, fiori di sambuco, uva spina, peperone verde, salvia e menta. Piacevolmente salato in bocca e minerale, fresco al palato e con un'acidità finemente combinata che regala un finale vivace.

TERRENO

Ghiaia calcarea di sedimenti morenici a Corona, sabbia a medio contenuto di limo ad Aica di Fiè

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Dopo una macerazione di 6-8 ore, il mosto fermenta in cisterne d'acciaio alla temperatura di 20 °C. In seguito, il 50 % matura per sei mesi sui primi lieviti in rovere grande, con un regolare 'batonnage'. Nel frattempo l'altro 50 % fermenta in cisterne d'acciaio dove viene lasciato affinare sui lieviti fini.

INFO



100 % Sauvignon Blanc



Asparagi, verdura alla griglia, pesce, formaggio di capra



10 - 12 °C



Vigneti collinari a Cortaccia > S/SE
Vigneti collinari ad Aica di Fiè > S/SO
400 - 700 m



Spalliera
6.000 - 7.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1992



45 - 55 hl/ha



17.000



Alcool = 14 %vol
Acidità = 6,2 g/litro
Zuccheri = 1,6 g/litro



6 - 8 anni