



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
2017

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 sette 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



Selection

TURMHOF

Sauvignon Blanc



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 = 13,5 %vol
Acidità = 6,1 g/litro
Zuccheri = 1,5 g/litro



6 - 8 anni