



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

Sauvignon Blanc

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 otto ore di macerazione, fermentazione e affinamento per dieci mesi al 50% in legno grande sotto regolare batonnage, al 25% in botti di cemento sui lieviti fini e al 25% senza fermentazione malolattica in tonneau. Dopo l'assemblaggio, il vino matura altri due mesi in botti di cemento, per poi essere imbottigliato ed affinato per cinque mesi in bottiglia.

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



14.600



Alcool = 13,5 %vol
Acidità = 6,6 g/litro
Zuccheri = 0,5 g/litro



6 - 8 anni