



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  
2020



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



9.800



Alcool = 13,5 %vol  
Acidità = 7,0 g/litro  
Zuccheri = 1,5 g/litro



6 - 8 anni