



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Alto Adige DOC
2023



Selection

Vigna

RACHTL

Sauvignon Blanc Riserva



100 % Sauvignon Blanc



Aica di Sotto, frazione di Fiè allo Sciliar
Esposizione del vigneto a sudest



590 - 630 m



0,45 ha



Frutti di mare, crostacei e pesce, carne
suina e carne bianca, piatti a base di riso



10 - 12 °C



Spalliera
8.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1996



42 hl/ettaro



2.000



Alcool = 13,5 % vol
Acidità = 6,5 g/litro
Zuccheri = 0,7 g/litro



10 anni e oltre

CARATTERISTICHE

Il nostro RACHTL Sauvignon Blanc Riserva, vino di grande eleganza, inizialmente non fa troppa mostra di sé, ma una volta nel bicchiere rivela tutto il suo complesso potenziale. Dopo gli iniziali sentori minerali di pietra focaia, di grafite e di scisto, prevalgono poco a poco note fruttate di frutta esotica e di fieno. È un vino equilibrato e bilanciato, impreziosito da un colore giallo paglierino con riflessi verdolini, che avvolge il palato con la sua acidità spiccata e vivace e con il suo gusto fruttato e sapido. Lungo nel finale.

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO E GLI EFFETTI SUL VINO

Negli strati più superficiali prevale la sabbia a medio contenuto di limo con alti tenori salini ed un basso contenuto di humus. Una peculiarità è la presenza di porfido grigio. Negli strati più bassi predomina la polvere di roccia sabbiosa calcarea. Questa insolita combinazione rocciosa conferisce al vino il suo carattere particolare di note minerali di pietra focaia ed una spiccata acidità.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Il Sauvignon Blanc viene vendemmiato a piena maturazione a metà settembre, in quanto anche in questa fase mantiene in maniera sorprendente i valori dell'acidità. Dopo una macerazione di otto ore gli acini vengono pressati delicatamente. Il mosto fermenta spontaneamente per il 30% in botti di rovere da 450 l, per il 70% in botte grande. Successivamente il RACHTL matura per undici mesi sulle fecce. In questo modo il Sauvignon Blanc acquisisce sia morbidezza che struttura. All'imbottigliamento seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

VALORI NUTRIZIONALI

