



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
2018

CARATTERISTICHE

Gewürztraminer giallo brillante con riflessi tendenti al dorato, affascina per lo spiccato bouquet di uva matura e canditi, accompagnato da note delicate di miele, spezie orientali, salvia e petali di rosa. È un vino armonico e dal sorso pieno, con un finale persistente.

TERRENO

Ghiaia calcarea di sedimenti morenici a Niclara e terreni argillosi a Cortaccia

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata (20 °C) in acciaio, seguita da affinamento per quattro mesi sui lieviti fini in vasca di cemento fino all'imbottigliamento.

INFO



Classic

MERUS

Gewürztraminer



100 % Gewürztraminer



Aperitivo! Cucina asiatica, crostacei, pâté di fegato d'oca



10 - 12 °C



Vigneti collinari a Cortaccia e Niclara
Esposizione del vigneto a sud/sudest
260 - 470 m



Pergola e spalliera
3.500 - 7.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1982



60 - 75 hl/ettaro



77.000



Alcool = 14 %vol
Acidità = 5,2 g/litro
Zuccheri = 4,4 g/litro



fino a 3 anni