



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



Selection

TURMHOF

Gewürztraminer

CARATTERISTICHE

La tonalità di questo Gewürztraminer varia dal giallo brillante al dorato. Il vino offre un'ampia varietà di aromi di petali di rose, miele e litchi. Presenta un corpo dalla struttura importante ed è persistente nel finale. Un grande vino che promette un piacere particolare, lo si voglia bere subito oppure dopo vari anni d'invecchiamento.

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

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

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Dopo una macerazione di 6-8 ore le uve fermentano in cisterne d'acciaio alla temperatura di 20 °C. Successivamente il vino viene affinato per sette mesi sui lieviti fini.

INFO



100 % Gewürztraminer



Pesce grigliato, crostacei, piatti asiatici e speziati, formaggi erborinati



10 - 12 °C



Vigneti a Niclara ed a Cortaccia
Esposizione dei vigneti a sud/sudest
260 - 400 m



Spalliera
6.000 - 7.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1992



40 - 50 hl/ettaro



8.000



Alcool = 15 %vol
Acidità = 5,0 g/litro
Zuccheri = 7,2 g/litro



6 - 8 anni