



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

#### 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 otto ore di macerazione, fermentazione e affinamento per dieci mesi al 80% sui lieviti fini in botti di cemento e al 20% 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



Selection

TURMHOF

*Gewürztraminer*



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



11.300



Alcool = 15 %vol  
Acidità = 4,8 g/litro  
Zuccheri = 6,1 g/litro



6 - 8 anni