



+39 0471 88 01 22



+39 0471 88 04 33



info@tiefenbrunner.com



www.tiefenbrunner.com



www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner



@tiefenbrunnerwinery



Selection LINTICLARUS

Gewürztraminer Vendemmia tardiva



100 % Gewürztraminer



Formaggio erborinato, dessert, pâté di fegato d'oca



10 - 12 °C



Vigneto collinare a Cortaccia Esposizione del vigneto ad est 400 m



Spalliera 6.500 ceppi/ettaro Primo anno d'impianto: 1997



20 hl/ettaro



700



Alcool = 9 %vol Acidità = 7,3 g/litro Zuccheri = 240 g/litro



10 - 15 anni

Alto Adige DOC 2016

CARATTERISTICHE

Questa vendemmia tardiva riflette una luce dorata, dalla tonalità quasi ambrata. Seduce al naso con note di frutta dolce e delicata e sentori che richiamano la mela cotogna, la frutta secca, leggeri petali di rosa e fiori secchi. In bocca si sviluppa un'aroma concentrato di miele; dolce e delicato.

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Ghiaia calcarea di sedimenti morenici

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene a fine dicembre quando gli acini sono ricoperti da un sottile strato di muffa nobile, l'ambita 'botrytis cinerea', che provoca una naturale concentrazione del succo. La fermentazione procede molto lentamente, per più di due mesi, in barrique. In seguito, il vino giovane affina ancora sui lieviti per circa 11 mesi, giungendo a completa maturazione un anno dopo l'imbottigliamento.

INFO