



TIEFENBRUNNER

*Schlosskellerei Turmhof*

+39 0471 88 01 22

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Alto Adige DOC

2021



Selection

LINTICLARUS

*Gewürztraminer*  
*Vendemmia tardiva*

#### 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.



100 % Gewürztraminer



Formaggio erborinato, dessert, pâté di fegato d'oca



10 - 12 °C



Vigneto collinare a Cortaccia  
400 m



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



20 hl/ettaro



Alcool = 9,0 % vol  
Acidità = 5,9 g/litro  
Zuccheri = 197,0 g/litro

#### LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Ghiaia calcarea di sedimenti morenici

#### VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene a 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 botte di legno piccola, dove, in seguito, affina ancora per circa 11 mesi, completando la maturazione un anno dopo l'imbottigliamento.

#### INFO



20 anni e oltre