



TIEFENBRUNNER
Schlosskellerei Turmhof



- +39 0471 88 01 22
- info@tiefenbrunner.com
- www.tiefenbrunner.com
- Turmhof.Tiefenbrunner
- @tiefenbrunnerwinery

Vigneti delle Dolomiti IGT
2025

CARATTERISTICHE

Il nostro Rosé, di colore rosa tenue, si caratterizza per un bouquet intenso e delicato, in cui spiccano sentori di fragola, di lampone, di frutti di bosco rossi insieme ad un accenno di marzapane. In bocca emerge la sua notevole sapidità, accompagnata da una piacevole freschezza e mineralità, risultando così avvolgente, equilibrato e armonico. Il sorso è pieno e il finale è lungo.



Classic
MERUS

Rosé



Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero



Aperitivo! Primi pasti leggeri, carni bianche, primi piatti e pietanze di pesce



10 - 12 °C



Vigneti collinari a Cortaccia, vigneti in pianura a Magrè
210 - 400 m



Pergola e spalliera
3.500 - 7.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1980



55 - 70 hl/ettaro



Alcool = 12,5 % vol
Acidità = 5,4 g/litro
Zuccheri = 0,6 g/litro



fino a 3 anni

TERRENO

Ghiaia calcarea di sedimenti morenici a Cortaccia e terreni alluvionali sabbiosi a Magrè

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata (18 °C) in acciaio, seguita da affinamento per quattro mesi sui lieviti fini in vasca di cemento fino all'imbottigliamento.

INFO