



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

CARATTERISTICHE

Alla vista questo Pinot Nero si presenta con una tonalità di rosso rubino e riflessi granata ed un leggero bouquet di more, lamponi e ciliegie. Esprime vigore giovanile e grande personalità, il sorso è morbido e pieno, elegante ed equilibrato al palato.

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Suoli argillosi di sedimenti morenici tra Pinzano e Mazzon, ghiaia calcarea di sedimenti morenici a Corona, sabbia a medio contenuto di limo ad Aica di Fiè

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce in cisterne d'acciaio, seguita da fermentazione malolattica e maturazione di otto mesi in legno grande e piccolo.

INFO



Selection

TURMHOF

Pinot Nero



100 % Pinot Nero



Coniglio, agnello, cacciagione, selvaggina di piuma, formaggio a pasta dura



16 - 18 °C



Pinz./Maz. (1,476-1,804 ft. | 450-550 m)
Corona/Cort. (2,624-2,788 ft. | 800-850 m)
Aica di Fiè (2,460-3,215 ft. | 750-980 m)



Spalliera
6.000 - 7.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 2002



60 - 70 hl/ettaro



35-500



Alcool = 13,5 %vol
Acidità = 5,8 g/litro
Zuccheri = 1,5 g/litro



5 - 7 anni