



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  
2020

#### CARATTERISTICHE

Alla vista questo Pinot Nero si presenta con una tonalità di rosso rubino con riflessi granato 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 botti di cemento, seguita da fermentazione malolattica e maturazione di dieci mesi al 80% in legno piccolo e al 20% in legno grande. 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

*Pinot Nero*



100 % Pinot Nero



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



16 - 18 °C



Pinz./Maz. (450-550 m)  
Corona/Cort. (800-850 m)  
Aica di Fiè (750-980 m)



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



60 - 70 hl/ettaro



32.600



Alcool = 13,5 %vol  
Acidità = 5,7 g/litro  
Zuccheri = 1,1 g/litro



5 - 7 anni