



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Alto Adige DOC

2022



Selection

TURMHOF

Pinot Nero

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.



100 % Pinot Nero



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



14 - 16 °C



Pinz./Maz. (430-500 m)
Aica di Fiè (730-760 m)



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



50 - 60 hl/ettaro



Alcool = 13,5 % vol
Acidità = 5,5 g/litro
Zuccheri = 0,7 g/litro

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



5 - 7 anni