



TIEFENBRUNNER

*Schlosskellerei Turmhof*

+39 0471 88 01 22

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Alto Adige DOC  
2023



Selection

TURMHOF

*Pinot Nero*

#### CARATTERISTICHE

Questo Pinot Nero si presenta rosso rubino con riflessi granati e con un delicato 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 = 14,0 % vol  
Acidità = 5,5 g/litro  
Zuccheri = 0,3 g/litro



5 - 7 anni

#### 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

Alla macerazione e alla fermentazione alcolica in vasche di cemento seguono la fermentazione malolattica e una maturazione di dieci mesi per l'80% in botti di legno piccole e per il 20% in botti di legno grandi. Una volta assemblato, il vino matura per due mesi in vasche di cemento. Al successivo imbottigliamento seguono cinque mesi di affinamento in bottiglia.

#### INFO

