



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Alto Adige DOC
2024



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)
Corona/Cort. (760-850 m)



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



50 - 60 hl/ettaro



Alcool = 13,5 % vol
Acidità = 5,4 g/litro
Zuccheri = 0,4 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.

VALORI NUTRIZIONALI

