



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

LINTICLARUS

*Pinot Noir*

*Riserva*

#### CARATTERISTICHE

Alla vista questo vino si presenta rosso rubino con riflessi granati. Il suo bouquet è caratterizzato da sentori di frutti di bosco e ciliegia.

Un vino elegante con un corpo ben proporzionato, equilibrato e rotondo, con un finale persistente.



100 % Pinot Nero



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



14 - 16 °C



Vigneto collinare a Montagna e Corona  
450 - 800 m



Spalliera  
6.000-8.000 ceppi/ettaro  
Primo anno d'impianto: 1994 - 1997



40 - 45 hl/ettaro



Alcool = 14,0 % vol  
Acidità = 5,9 g/litro  
Zuccheri = 0,3 g/litro



8 - 10 anni

#### LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Suoli argillosi sabbiosi su roccia dolomitica a Montagna e terreno calcareo argilloso di sedimenti morenici a Corona

#### VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata raccolta a mano, circa il 70% delle uve viene diraspato delicatamente, il restante 30% dei grappoli viene collocato nella sua interezza in vasche di cemento. Seguono una macerazione a freddo di sette giorni e la fermentazione alcolica della durata approssimativa di due settimane. In seguito, ha luogo la fermentazione malolattica in botti di rovere piccole, nuove per il 50%, in cui il vino può maturare per un totale di 12 mesi. Infine, dopo un affinamento di un anno in bottiglia, è pronto per essere commercializzato.

#### INFO

