



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
2018



Selection

TURMHOF

Lagrein



100 % Lagrein



Carne di manzo arrostita/alla griglia, agnello, selvaggina, formaggio



17 - 18 °C



Vigneti collinari a Niclara e Cortaccia
230 - 350 m
Esposizione del vigneto a sudest



Spalliera ed a pergola
3.500 - 7.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1967



55 - 75 hl/ettaro



38.000



Alcool = 13,5 %vol
Acidità = 5,2 g/litro
Zuccheri = 2,0 g/litro



5 - 7 anni

CARATTERISTICHE

Il colore del nostro Lagrein si distingue per l'intensa tonalità granata, dai riflessi violacei. Il bouquet trasmette sentori delicati e caratteristici che ricordano la viola e le ciliegie, esaltato con discrezione da un sorso pieno e fruttato. Il finale lungo è sostenuto da tannini sottili e da una piacevole acidità, che contraddistingue questo vitigno autoctono altoatesino.

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Ghiaia calcarea di sedimenti morenici

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce in cisterne d'acciaio, seguita da fermentazione malolattica e maturazione di otto mesi in legno grande e piccolo.

INFO