



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
2017

CARATTERISTICHE

Questo vino autoctono altoatesino, dotato di un bel colore rosso rubino intenso, rivela sentori delicati di frutti di bosco e ciliegie.

I tannini, fini e maturi, giocano con l'acidità e l'accompagnano, conferendo al vino eleganza, persistenza ed un finale lungo.

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Terreni argillosi calcarei su porfido

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta, eseguita accuratamente a mano, l'80% circa dell'uva viene sottoposta a diraspatura delicata, mentre la parte restante viene vinificata a grappolo intero, sempre in acciaio. Alla macerazione a freddo di 5 giorni circa segue la fermentazione alcolica per un'altra dozzina di giorni. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene affinato per 12 mesi in barrique (nuovi al 35%). Questo Lagrein matura poi per sei mesi in legno grande e, infine, un altro anno in bottiglia.

INFO



Selection

LINTICLARUS

Lagrein



100 % Lagrein



Carni rosse, selvaggina, pollame, formaggio a pasta dura



17 - 18 °C



Vigneti collinari a Niclara
Esposizione del vigneto a sud/sudest
230 - 250 m



Spalliera
6.500 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1997



35 - 50 hl/ettaro



6.700



Alcool = 13,5 %vol
Acidità = 5,2 g/litro
Zuccheri = 1,7 g/litro



8 - 10 anni