



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
2016



Selection

Vigna

TOREN

Cabernet Sauvignon Riserva



100 % Cabernet Sauvignon



Niclara, frazione di Cortaccia sulla Strada del Vino
Esposizione del vigneto a sud



270 - 320 m



0,6 ha



Piatti di cacciagione, costate e roastbeef,
formaggi stagionati



17 - 18 °C



Spalliera/potatura a cordone speronato
9.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1987



25 - 30 hl/ettaro



1.700



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



15 anni e più

CARATTERISTICHE

Il nostro TOREN Cabernet Sauvignon Riserva è un vino dal colore rosso granato scuro, vigoroso, equilibrato e finemente strutturato. Il suo bouquet complesso stupisce inizialmente per i suoi sentori speziati di tabacco che poi lasciano spazio a sfumature fruttate di ribes nero e mirtillo rosso. Ha un'acidità fresca e decisa, impregiata da tannini maturi e morbidi che, dopo aver espresso la propria intensità al palato, permangono a lungo nel retrogusto.

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO E GLI EFFETTI SUL VINO

Il terreno ad alto tenore sabbioso si distingue per l'elevata presenza di ciottoli calcarei. La sabbia fa sì che il terreno si riscaldi velocemente che cede poi alle viti, nelle ore notturne, il caldo accumulato durante il giorno. Le radici arrivano agli strati più profondi, il che favorisce una buona maturazione degli acini. Il terreno calcareo sostiene la formazione di note intense di frutti di bosco.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Le uve di Cabernet Sauvignon vendemmiate in questo vigneto sono vinificate come "riserva TOREN" solo nelle annate climaticamente ottimali ed al raggiungimento della piena maturazione. Dopo la vendemmia si esegue una diraspatura accurata eliminando le parti verdi. La fermentazione alcolica avviene durante una macerazione di tre settimane, dopodiché il vino invecchia per un anno in barrique dove si compie la fermentazione malolattica. Poi si chiarifica per sei mesi in cisterne prima di essere imbottigliato per invecchiare altri due anni in bottiglia.

INFO

