



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
2020

CARATTERISTICHE

Cabernet Merlot dal colore rosso granato con sfumature violacee; al naso offre un bouquet fino e complesso che ricorda la frutta secca, il ribes nero e le more. È un vino elegante, di piacevole acidità e tannino che rivela al palato la sua rotondità mostrandosi avvolgente e morbido. Finale armonico e di lunga persistenza. Possiede tutti i requisiti per un buon invecchiamento.

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Ghiaia calcarea di sedimenti morenici a Cortaccia e terreni alluvionali sabbiosi nel fondovalle di Magrè

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce in botti di cemento, seguita da fermentazione malolattica e maturazione di dieci mesi al 50% in barrique e legno grande. Dopo l'assemblaggio il vino matura altri due mesi in botti di cemento, per poi essere imbottigliato ed affinato per quattro mesi in bottiglia.

INFO



Classic

MERUS

Cabernet Merlot



50 % Cabernet Sauvignon
50 % Merlot



Selvaggina, piatti di carne, formaggio a pasta dura



17 - 18 °C



Vigneti collinari a Cortaccia, vigneti in pianura a Magrè
210 - 380 m



Spalliera
6.000 - 7.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1990



60 hl/ettaro



14.000



Alcool = 14 %vol
Acidità = 5,2 g/litro
Zuccheri = 1,5 g/litro



5 - 7 anni