



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof



+39 0471 88 01 22



info@tiefenbrunner.com



www.tiefenbrunner.com



www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner



@tiefenbrunnerwinery



Alto Adige DOC
2023



Classic

MERUS

Cabernet Merlot

CARATTERISTICHE

Cabernet Merlot rosso granato con sfumature violacee; al naso offre un bouquet fine 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 piacevolezza, mostrandosi avvolgente e morbido. Finale armonico e di lunga persistenza. Possiede tutti i requisiti per un buon invecchiamento.



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



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



60 hl/ettaro



Alcool = 14,0 % vol
Acidità = 4,8 g/litro
Zuccheri = 0,5 g/litro



5 - 7 anni

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

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

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Dopo la macerazione e la fermentazione alcolica in vasche di cemento, il vino matura per dieci mesi per il 50% in botte grande e per il 50% in botte di rovere piccola e in questa fase avviene la fermentazione malolattica. Una volta assemblato, il Cabernet Merlot matura fino all'imbottigliamento in vasche di cemento, per poi affinare in bottiglia.

INFO