



TIEFENBRUNNER  
*Schlosskellerei Turmhof*

## SAUVIGNON BLANC "Kirchleiten"

2012

SÜDTIROL – ALTO ADIGE / doc

**Caratteristiche:** di un colore giallo brillante ingentilito da riflessi verdolini, questo vino sa sedurre l'olfatto col suo bouquet intenso e variegato dai sentori di selce, uva spina, peperone verde, salvia e menta. È un vino elegante, piacevolmente sapido sulla lingua e ambizioso nel retrogusto.

**Abbinamenti:** si addice molto bene ai piatti a base d'asparagi, a verdura alla griglia, ma anche a piatti di pesce ed a formaggio di capra  
*Temperatura di servizio: 10 – 12 °C*

<b>Vitigno:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Zona di produzione:</b>	colline esposte a sudest a Cortaccia (400 – 700 m s.l.m.) e a sud a Fiè di Sotto (600 – 700 m s.l.m.)
<b>Terreno:</b>	ghiaia calcinosa di sedimenti morenici a Cortaccia, terreno argilloso, sabbioso, porfirico a Fiè di Sotto
<b>Sistema di coltivazione:</b>	spalliera 6.000 - 7.000 piante / ettaro
<b>Resa:</b>	45 – 55 hl / ettaro
<b>Età degli impianti:</b>	fino a 23 anni
<b>Vinificazione:</b>	dopo 6 - 8 ore di macerazione fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 20 °C; affinamento del vino sui lieviti finali per 6 mesi; il 50% ha fermentato e maturato per 6 mesi sui lieviti principali nelle botti grandi di rovere
<b>Recipienti:</b>	acciaio, botte grande di rover
<b>Invecchiamento:</b>	5 – 7 anni
<b>Tasso alcolico:</b>	13,5% vol.
<b>Acidità:</b>	6,5 g / litro
<b>Zuccheri residuali:</b>	3,5 g / litro
<b>Disponibilità:</b>	maggio 2013

