



TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

Turmhof



SAUVIGNON "Turmhof"

2014

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

Vitigno:	100% Sauvignon Blanc
Zona di produzione:	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.)
Terreno:	ghiaia calcinosa di sedimenti morenici a Cortaccia, scisto sabbioso a Fiè di Sotto
Sistema di coltivazione:	spalliera 6.000 - 7.000 piante / ettaro
Resa:	45 – 55 hl / ettaro
Età degli impianti:	fino a 25 anni
Vinificazione:	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
Recipienti:	50% acciaio, 50% botte grande di rovere (1.500 - 5.000 litri)
Invecchiamento:	6 – 8 anni
Tasso alcolico:	13,5% vol.
Acidità:	6,5 g / litro
Zuccheri residuali:	2,5 g / litro
Disponibilità:	maggio 2015