



TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

## Turmhof

### SAUVIGNON "Turmhof"

2015  
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:** 14,0% vol.  
**Acidità:** 6,2 g / litro  
**Zuccheri residuali:** 2,8 g / litro

**Disponibilità:** maggio 2016