



TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

CLASSIC

GEWÜRZTRAMINER *Classic*

2013

SÜDTIROL – ALTO ADIGE doc

Caratteristiche: con le sue note aromatiche che oscillano tra il giallo brillante ed il giallo oro, questo vino si distingue per il suo spiccato profumo d'uve mature e frutti canditi, con gradevoli sentori di miele, spezie orientali, salvia e petali di rosa. Al palato ha un gusto pieno ed armonioso, con una spiccata persistenza aromatica.

Abbinamenti: è idoneo come aperitivo e si accompagna ottimamente a pietanze asiatiche, crostacei e paté di fegato d'oca.



Temp. di servizio:	10 – 12 °C
Vitigno:	100% Traminer Aromatico
Zona di produzione:	vigneti collinari esposti a sud-sudovest a Cortaccia e Niclara (260 - 470 m s.l.m.)
Terreno:	ghiaia calcinosa di sedimenti morenici nella zona di Niclara, terreno argilloso a Cortaccia
Sistema di coltivazione:	pergola e spalliera; 3.500 – 7.000 piante / ettaro
Resa:	60 – 75 hl / ettaro
Età degli impianti:	fino a 35 anni
Vinificazione:	fermentazione a temperatura controllata di 20 °C in acciaio; affinamento sui lieviti finali per 4 mesi.
Recipienti:	acciaio e vasca di cemento
Tasso alcolico:	14% vol.
Acidità:	5,1 g / litro
Zuccheri residuali:	5,8 g / litro
Disponibilità:	febbraio 2014