



TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

CLASSIC

GEWÜRZTRAMINER "Classic"

2014

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
Temperatura 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, vasca di cemento



Tasso alcolico: 13,5% vol.
Acidità: 5,3 g / litro
Zuccheri residuali: 4,9 g / litro

Disponibilità: febbraio 2015