



TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

Turmhof



Gewürztraminer *Turmhof*

2013

SÜDTIROL – ALTO ADIGE doc

Caratteristiche: con le sue sfumature cangianti tra il giallo brillante e il giallo oro, la sua ricchezza di profumi che spaziano dai petali di rosa al miele ed al litchi, al palato questo vino si rivela piacevolmente speziato e di gusto pieno, robusto nella sua struttura e con aromi molto persistenti. È un grande vino da gustare sia giovane, sia dopo molti anni d'invecchiamento.

Abbinamenti: si addice ottimamente ai primi piatti, al pesce grigliato, ai crostacei, ai piatti asiatici ed ai formaggi erborinati.

Temp. di servizio:	10 – 12 °C
Vitigno:	100% Traminer Aromatico
Zona di produzione:	vigneti a sud-sudest a Niclara e a Cortaccia (260 – 400 m s.l.m.)
Terreno:	ghiaia calcinosa di sedimenti morenici a Niclara e terreno argilloso a Cortaccia.
Sistema di coltivazione:	spalliera; ca. 6.000 – 7.000 piante / ettaro
Resa:	40 – 50 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.
Recipienti:	acciaio inox
Invecchiamento:	5 – 8 anni
Tasso alcolico:	14,5% vol.
Acidità:	5,0 g / litro
Zuccheri residuali:	7,4 g / litro
Disponibilità:	maggio 2014