



TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

Turmhof

GEWÜRZTRAMINER "Turmhof"

2015

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
Temperatura 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; 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: 15,0% Vol.
Acidità: 5,1 g / litro
Zuccheri residuali: 7,5 g / litro

Disponibilità: maggio 2016