



TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

*Linticlarus*



## GEWÜRZTRAMINER *Linticlarus*

VENDEMMIA TARDIVA

2011

SÜDTIROL – ALTO ADIGE doc

**Caratteristiche:** giallo oro, quasi ambrato, dal bouquet delicatamente dolce di miele cotogne, frutta secca, petali di rosa e fiori secchi. Al palato, questo vino si manifesta concentrato e dolce e con un discreto gusto di miele. È un vino pieno di carattere, da far invecchiare qualche anno in bottiglia.

**Abbinamenti:** un eccellente compagno di formaggi saporiti, dessert e patè di fegato d'oca.

**Temp. di servizio:** 10 – 12 °C

**Vitigno:** 100% Traminer Aromatico

**Zona di produzione:** vigneti collinari a Niclara esposti ad est (450 – 480 m s.l.m.)

**Terreno:** ghiaia calcinosa di sedimenti morenici

**Sistema di coltivazione:** spalliera;  
6.500 piante / ettaro

**Resa:** 20 hl / ettaro

**Età degli impianti:** fino a 20 anni

**Vinificazione:** la raccolta delle uve avviene alla fine di dicembre. In questo periodo i grappoli sono attaccati dalla cosiddetta muffa nobile "Botrytis cinerea" che provoca la concentrazione naturale del succo d'uva. La fermentazione passa pian piano nel periodo di 2 mesi nelle botti di rovere da 225 litri (barrique). Poi si svolge l'affinamento del vino sui lieviti per 11 mesi che alla fine matura un altro anno in bottiglia

**Recipienti:** barrique (225 l), acciaio

**Invecchiamento:** 10 – 15 anni

**Tasso alcolico:** 10,5% vol.

**Acidità:** 6,6 g / litro

**Zuccheri residuali:** 189 g / litro