



TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

Linticlarus



PINOT NOIR *Linticlarus*

BLAUBURGUNDER

2011

SÜDTIROL – ALTO ADIGE doc

Caratteristiche: in un connubio oltremodo ammaliante il rosso rubino dalle sfumature granato di questo Pinot Nero si unisce con l'intrigante bouquet dai sentori di frutti di bosco e di ciliegia, ingentilito da un'impronta fruttata. Il gusto è tondo ed equilibrato, con un corpo ben proporzionato che ne fanno un vino elegante e molto persistente.

Abbinamenti: è un compagno ideale per coniglio, agnello, selvaggina di piuma e formaggio a pasta dura.

Temp. di servizio:	16 – 18 °C
Vitigno:	100% Pinot Nero (Pinot Noir)
Zona di produzione:	vigneti esposti a sudovest in località Montagna (400 – 500 m s.l.m.)
Terreno:	strati argillosi di sedimenti morenici
Sistema di coltivazione:	spalliera; 7.000 piante / ettaro
Resa:	40 – 45 hl / ettaro
Età degli impianti:	fino a 19 anni
Vinificazione:	fermentazione alcolica a cappello sommerso in acciaio; malolattica ed affinamento per 12 mesi in barriques; maturato ancora per 6 mesi in botti grandi di rovere e per un altro anno in bottiglia
Recipienti:	acciaio, botte di rovere, barrique (rovere francese, 30% nuovo)
Invecchiamento:	8 – 10 anni
Tasso alcolico:	14% vol.
Acidità:	5,2 g / litro
Zuccheri residuali:	3,1 g / litro
Disponibilità:	maggio 2014