



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

+39 0471 88 04 33

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com



Alto Adige DOC  
2015

„In amorevole ricordo di mio padre Herbert Tiefenbrunner che con orgoglio e passione dedicò tutta la vita alla sua 'Hofstatt' ed al suo 'Feldmarschall von Fenner'.“

Christof Tiefenbrunner



Selection

1928 - 2015

Vigna

IN MEMORIAM EDITION

## FELDMARSCHALL VON FENNER

Müller-Thurgau



100 % Müller-Thurgau



Hofstatt, Favogna di Sotto, frazione di Magrè s.S.d.V.  
Esposizione del vigneto a sud



1.000 m



3,0 ha



Primi piatti e pietanze di pesce, cucina asiatica, pollame e carne suina, frutti di mare



10 - 12 °C



Spalliera  
Fino a 8.500 ceppi/ettaro  
Primo anno d'impianto: 1990



35 - 40 hl/ha



11.000



Alcool = 13,5 %vol  
Acidità = 6,7 g/litro  
Zuccheri = 3,6 g/litro



10 anni e più

### CARATTERISTICHE

Di colore giallo chiaro paglierino con riflessi verdi ed un profumo intenso di fiori bianchi e frutti gialli, fra cui pesca e albicocca, questo Müller-Thurgau dalle spiccate note minerali ed aromatiche cresce a 1.000 metri di quota. Con l'invecchiamento emergono sempre più le componenti aromatiche minerali. Il corpo raffinato avvolge il palato in un gioco elegante ed equilibrato di note vellutate e fresca acidità. Il retrogusto non delude e sorprende per la sua persistenza.

### LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO E GLI EFFETTI SUL VINO

Il colore rosso della terra è dato da una roccia morenica eterogenea di origine glaciale. Negli strati intermedi prevale la sabbia con limo ed argilla, punteggiata di marmo bianco e di massi erratici di porfido e granito. Negli strati quelli più profondi si trovano invece dolomia e calcare. L'alto tenore salino favorisce la formazione di aromi fruttati ed erbosi molto particolari.

### VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La posizione esposta a 1.000 metri di quota e gli sbalzi climatici richiedono da due a quattro passaggi di vendemmia, con selezione accurata dei grappoli in base al grado di maturazione. Dopo una breve macerazione ed una pigiatura leggera, metà del mosto viene messo a fermentare in botti grandi di legno, l'altra metà invece in botti d'acciaio, senza aggiunta di lieviti selezionati. Una volta imbottigliato, il Müller-Thurgau FELDMARSCHALL VON FENNER invecchia altri sei mesi in bottiglia. Per non alterarne la ricchezza aromatica, questo vino è distribuito in bottiglie con tappo a vite.

### INFO

