



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

+39 0471 88 04 33

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com



Alto Adige DOC
2013

CARATTERISTICHE

Questa vendemmia tardiva riflette una luce dorata, dalla tonalità quasi ambrata. Seduce al naso con note di frutta dolce e delicata e sentori che richiamano la mela cotogna, la frutta secca, leggeri petali di rosa e fiori secchi. In bocca si sviluppa un'aroma concentrato di miele; dolce e delicato.

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Ghiaia calcarea di sedimenti morenici

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene a fine dicembre quando gli acini sono ricoperti da un sottile strato di muffa nobile, l'ambita 'botrytis cinerea', che provoca una naturale concentrazione del succo. La fermentazione procede molto lentamente, per più di due mesi, in barrique. In seguito, il vino giovane affina ancora sui lieviti per circa 11 mesi, giungendo a completa maturazione un anno dopo l'imbottigliamento.

INFO



Selection

LINTICLARUS

Gewürztraminer
Vendemmia tardiva



100 % Gewürztraminer



Formaggio erborinato, dessert, pâté di fegato d'oca



10 - 12 °C



Vigneto collinare a Cortaccia
Esposizione del vigneto ad est
400 m



Spalliera
6.500 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1997



20 hl/ettaro



500



Alcool = 9 %vol
Acidità = 6,9 g/litro
Zuccheri = 260 g/litro



10 - 15 anni