



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

+39 0471 88 04 33

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com



Weinberg Dolomiten IGT
2016

WEINBESCHREIBUNG

Strohgelb mit zitronengelben Reflexen in der Farbe zeigt sich dieser Pinot Grigio jugendlich und lebhaft. In der Nase dominieren frische Aromen von Zitronen, weißen Blüten, Birnen, Äpfeln und Wiesengras. Im Gaumen überzeugen seine frische, knackige Mineralität und sein klarer Abgang.

BODENVERHÄLTNISSE

Kalkschotterböden und sandige Anschwemmböden

VINIFIZIERUNG

Der temperaturkontrollierten Gärung (20 °C) im Stahltank folgt bis zur Abfüllung eine viermonatige Reife auf der feinen Hefe im Betonbehälter.

INFO



Classic

LIGHT

Pinot Grigio



100 % Pinot Grigio



Aperitif! Gedünstetes Fisch, Garnelen, leichte Nudelgerichte (Pasta Primavera)



10 - 12 °C



Weinberge im Trentino
150 - 200 m



Pergel und Drahtrahmen
3.500 - 7.000 Rebstöcke/ha
Pflanzjahr: 2006 und später



95 - 110 hl/ha



300.000



Alkohol = 12,5 %vol
Gesamtsäure = 5,9 g/Liter
Restsüße = 2,8 g/Liter



bis drei Jahre