



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

+39 0471 88 04 33

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Alto Adige DOC
2015

CARATTERISTICHE

Alla vista questo vino si presenta con una tonalità di rosso rubino e riflessi granata. Al naso si aprono fini sentori di frutti di bosco e ciliegia. Un vino elegante con un corpo ben proporzionato, equilibrato e rotondo, con un finale persistente.

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Terreni argillosi calcarei su porfido

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta, eseguita accuratamente a mano, l'80 % circa dell'uva viene sottoposta a diraspatura delicata, mentre la parte restante viene vinificata a grappolo intero, sempre in acciaio. Alla macerazione a freddo di 5 giorni circa segue la fermentazione alcolica per un'altra dozzina di giorni. Dopo si svolgono la fermentazione malolattica ed un successivo affinamento di 12 mesi in barrique (35 % nuove). Infine questo Pinot Nero riposa per sei mesi in legno grande prima della sosta finale di un anno in bottiglia.

INFO



Selection

LINTICLARUS

Pinot Noir

Riserva



100 % Pinot Nero



Coniglio, agnello, selvaggina e selvaggina di piuma, formaggio a pasta dura



16 - 18 °C



Vigneto collinare a Montagna
Esposizione del vigneto a sudovest
450 - 480 m



Spalliera
6.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1994



40 - 45 hl/ettaro



4.500



Alcool = 13,5 %vol
Acidità = 5,6 g/litro
Zuccheri = 0,6 g/litro



8 - 10 anni