



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

Questo vino autoctono altoatesino, dotato di un bel colore rosso rubino intenso, rivela sentori delicati di frutti di bosco e ciliegie.

I tannini, fini e maturi, giocano con l'acidità e l'accompagnano, conferendo al vino eleganza, persistenza ed un finale lungo.

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Ghiaia calcarea di sedimenti morenici

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta, eseguita accuratamente a mano, l'uva viene gentilmente diraspata. Segue la fermentazione alcolica per circa una dozzina di giorni durante i quali deve essere effettuata una follatura delicata quotidianamente fino a quattro volte. Dopo si svolgono la fermentazione malolattica ed un successivo affinamento di 12 mesi in barrique (35 % nuove). Infine questo Lagrein riposa per sei mesi in legno grande prima della sosta finale di un anno in bottiglia.

INFO



Selection

LINTICLARUS

Lagrein Riserva



100 % Lagrein



Carni rosse, selvaggina, pollame, formaggio a pasta dura



17 - 18 °C



Vigneti collinari a Niclara
Esposizione del vigneto a sud/sudest
230 - 250 m



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



35 - 50 hl/ettaro



9-400



Alcool = 14 %vol
Acidità = 5,1 g/litro
Zuccheri = 1,9 g/litro



8 - 10 anni