



TIEFENBRUNNER

*Schlosskellerei Turmhof*

+39 0471 88 01 22

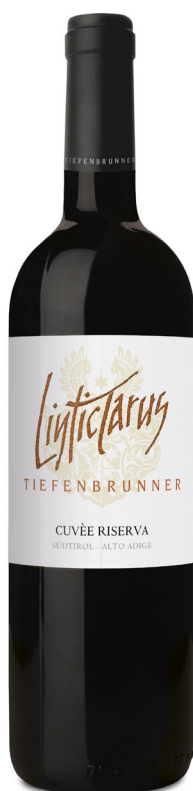
+39 0471 88 04 33

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Südtirol DOC  
2015



Selection

LINTICLARUS

*Cuvée Riserva*  
*Cabernet-Merlot*

#### CARATTERISTICHE

Cuvée che seduce per il colore granato cupo ed un intenso profumo di fiori, more e ribes nero. Il corpo ben strutturato e robusto ed i tannini di grana fine sostengono a lungo le sensazioni olfattive in bocca, determinando un finale lungo e vivace.

#### LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Terreno morenico molto profondo, poco compatto e sabbioso, ad alto contenuto d'argilla ed elevato tenore calcareo

#### VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta, eseguita accuratamente a mano, l'uva viene gentilmente diraspata. Segue la fermentazione alcolica per 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 (45 % nuove). E' a questo punto che si assemblano i vini Cabernet S. e Merlot. Infine la Cuvée riposa per sei mesi in legno grande prima della sosta finale di un anno in bottiglia.

#### INFO



50 % Cabernet Sauvignon  
50 % Merlot



Arrosti/grigliate di carne rossa, selvaggina, formaggio stagionato



17 - 18 °C



Vigneti collinari a Niclara  
Cabernet S. > S, Merlot > SE  
260 - 300 m



Spalliera  
6.500 - 7.800 ceppi/ettaro  
Primo anno d'impianto: 1993



40 - 45 hl/ettaro



6.900



Alcool = 14 %vol  
Acidità = 5,3 g/litro  
Zuccheri = 0,6 g/litro



8 - 10 anni