



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



Selection

TURMHOF

Tardus
Gewürztraminer

CARATTERISTICHE

Vendemmia tardiva che riflette una luce color oro con tonalità ambrate, seducente al naso con sentori di petali di rosa, frutta secca ed agrumi. Intenso e strutturato al palato, convince con una buona armonia tra dolcezza e acidità. Sapore fine di miele, intenso e succoso. Retrogusto complesso, morbido ed armonico.

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO E GLI EFFETTI SUL VINO

Ghiaia calcarea di sedimenti morenici

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene a novembre quando gli acini sono ricoperti da un sottile strato di muffa nobile ('botrytis cinerea') che provoca una naturale concentrazione del succo. La fermentazione avviene per più di due mesi, una parte in botti d'acciaio ed un'altra parte in botti piccole di rovere francese. Dopo un ulteriore anno segue l'imbottigliamento del vino giovane e maturazione in bottiglia di altri due anni.

INFO



100 % Gewürztraminer



Piatti molto speziati, pesce, carni bianche, strudel di mele



10 - 12 °C



Vigneto collinare sopra Castel Turmhof a Niclara > S/SE
250 - 350 m



Spalliera
Fino a 6.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1995



40 hl/ettaro



1.300



Alcool = 13,5 %vol
Acidità = 5,8 g/litro
Zuccheri = 65 g/litro



15 a 20 anni