



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
2016



Selection

Vigna

RACHTL

Sauvignon Blanc Riserva



100 % Sauvignon Blanc



Aica di Sotto, frazione di Fiè allo Sciliar
Esposizione del vigneto a sudest



590 - 630 m



0,4 ha



Frutti di mare, crostacei e pesce, carne
suina e carne bianca, piatti a base di riso



10 - 12 °C



Spalliera
8.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1996



40 hl/ettaro



2.200



Alcool = 14 %vol
Acidità = 6,8 g/litro
Zuccheri = 0,7 g/litro



10 anni e più

CARATTERISTICHE

Il nostro RACHTL Sauvignon Blanc Riserva é un vino assai elegante che sulle prime si presenta discreto, ma una volta adagiatosi nel calice sviluppa tutto il suo potenziale di profumi. Dopo i sentori minerali iniziali di pietra focaia, grafite e scisto, piano piano prevalgono sfumature fruttate di fieno e frutti esotici. È un vino equilibrato e raffinato, prezioso da un colore giallo paglierino con riflessi verdi, che avvolge il palato in un rincorrersi di sensazioni gustative intense e vellutate in perfetta armonia con l'acidità e che trova conferma in un retrogusto deciso e persistente.

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO E GLI EFFETTI SUL VINO

Negli strati più superficiali prevale la sabbia a medio contenuto di limo con alti tenori salini ed un basso contenuto di humus. Una peculiarità è la presenza di porfido grigio. Negli strati più bassi predomina la polvere di roccia sabbiosa calcarea. Questa insolita combinazione rocciosa conferisce al vino il suo carattere particolare di note minerali di pietra focaia ed una spiccata acidità.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Questo Sauvignon Blanc si vendemmia a piena maturazione in quanto conserva in modo sorprendentemente la propria acidità. Dopo una macerazione di otto – dodici ore ed una pigiatura delicata, metà del mosto è messo a fermentare in tonneau, l'altra metà in botti di legno grandi dove avviene la fermentazione alcolica e dove il vino resta per quasi un anno. È questo processo che conferisce al RACHTL Sauvignon Blanc Riserva tutta la sua struttura e morbidezza. Per non alterarne le note minerali, in questa fase va accuratamente evitata la fermentazione malolattica. Poi si riassemblano le due parti in fusti d'acciaio dove il vino si chiarifica in modo naturale per sei mesi. Una volta imbottigliato invecchia per altri 12 mesi in bottiglia.

INFO

