



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



Vigneti delle Dolomiti IGT
2019

CARATTERISTICHE

Giallo paglierino con riflessi citrini, questo Pinot Grigio si presenta giovanile e vivace. Al naso dominano aromi freschi di limone, fiori bianchi, pera, mela ed erba fresca. Al palato convince per la sua mineralità fresca e gradevole e per il suo finale deciso.

TERRENO

Ghiaia calcarea e terreni alluvionali sabbiosi

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata (20 °C) in acciaio, seguita da affinamento per quattro mesi sui lieviti fini in vasca di cemento fino all'imbottigliamento.

INFO



Classic

LIGHT

Pinot Grigio



100 % Pinot Grigio



Aperitivo! Pesce stufato, gamberi e piatti di pasta leggeri (pasta primavera)



10 - 12 °C



Vigneti in Trentino
150 - 200 m



Pergola e spalliera
3.500 - 7.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 2006



95 - 110 hl/ettaro



300.000



Alcool = 12,5 %vol
Acidità = 5,8 g/litro
Zuccheri = 3,0 g/litro



fino a 3 anni