



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  
2018

#### CARATTERISTICHE

Questa vendemmia tardiva riflette una luce dorata, dalla tonalità quasi ambrata. Seduce al naso con note di frutta dolce e delicata e sentori che richiamano la mela cotogna, la frutta secca, leggeri petali di rosa e fiori secchi. In bocca si sviluppa un'aroma concentrato di miele; dolce e delicato.

#### LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Ghiaia calcarea di sedimenti morenici

#### VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene a dicembre, quando gli acini sono ricoperti da un sottile strato di muffa nobile, l'ambita 'botrytis cinerea', che provoca una naturale concentrazione del succo. La fermentazione procede molto lentamente, per più di due mesi in botte di legno piccola, dove, in seguito, affina ancora per circa 11 mesi, completando la maturazione un anno dopo l'imbottigliamento.

#### INFO



Selection

LINTICLARUS

*Gewürztraminer*  
*Vendemmia tardiva*



100 % Gewürztraminer



Formaggio erborinato, dessert, pâté di fegato d'oca



10 - 12 °C



Vigneto collinare a Cortaccia  
Esposizione del vigneto ad est  
400 m



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



20 hl/ettaro



33°



Alcool = 9,5 %vol  
Acidità = 7,5 g/litro  
Zuccheri = 208 g/litro



10 - 15 anni