



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
2021

CARATTERISTICHE

Di un colore che varia dal verdino pallido al giallo chiaro, è un vino che convince sia al naso che in bocca. Ha sentori sapidi e fruttati di erbe selvatiche, erba fresca e noce moscata. Un'acidità ben calibrata gli conferisce un corpo focoso, con finale elegante ed avvolgente.

TERRENO

Ghiaia calcarea di sedimenti morenici

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata (20 °C) per 10 giorni in botti di cemento, seguita da affinamento dell'assemblaggio per quattro mesi sui lieviti fini fino all'imbottigliamento.

INFO



Classic

MERUS

Müller Thurgau



100 % Müller- Thurgau



Aperitivo! Primi piatti leggeri, pesce arrostito d'acqua dolce, formaggio fresco



10 - 12 °C



Vigneti collinari a Corona sopra Cortaccia
Esposizione del vigneto a sud/sudest
750 - 900 m



Pergola e spalliera
3.500 - 7.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1982



65 - 75 hl/ettaro



19.000



Alcool = 13 %vol
Acidità = 6,5 g/litro
Zuccheri = 3,5 g/litro



fino a 3 anni