



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

Questo vino non seduce solo per il colore giallo brillante dai bei riflessi verdi, ma anche per i piacevoli sentori di ortica, fiori di sambuco, salvia e menta. Il Sauvignon Blanc è un vino elegante ed armonico, che nel finale rivela una piacevole vivacità.

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

Sauvignon Blanc



100 % Sauvignon Blanc



Aperitivo! Asparagi, verdura alla griglia, pesce, formaggio di capra



10 - 12 °C



Vigneti collinari a Cortaccia, Penone e Niclara > SE
290 - 500 m



Pergola e spalliera
3.500 - 7.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1997



65 - 75 hl/ettaro



31.000



Alcool = 13,5 %vol
Acidità = 6,8 g/litro
Zuccheri = 1,4 g/litro



fino a 3 anni