



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 esprime tutte le potenzialità della Schiava. Brilla per il bel rosso rubino ed al naso dischiude sottili sentori fruttati, vinosi, con note di marzapane ed una sfumatura amarognola di mandorle.

In bocca si presenta armonico e rotondo, leggermente tannico; eccellente in ogni occasione grazie alla sua piacevole freschezza.

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Ghiaia calcarea di sedimenti morenici

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce in botti di cemento, seguita da maturazione di dieci mesi al 75% con fermentazione malolattica in legno grande e al 25% in tonneau. Dopo l'assemblaggio, il vino matura altri due mesi in botti di cemento, per poi essere imbottigliato ed affinato per cinque mesi in bottiglia.

INFO



Selection

TURMHOF

Schiava



100% Schiava (Vigneto storico)



Primi piatti, carne, pesce, salumi, speck, formaggio dolce



12 - 14 °C



Vigneti collinari a Niclara
Esposizione del vigneto a sud/ sudest
240 - 350 m



Pergola
3.500 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1977



50 - 65 hl/ettaro



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



3 - 5 anni