



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
2019



Selection

Vigna

FELDMARSCHALL
VON FENNER

Müller Thurgau



100 % Müller Thurgau



Hofstatt, Favogna di Sotto, frazione di Magrè s.S.d.V.
Esposizione del vigneto a sud



1.000 m



3,0 ha



Primi piatti e pietanze di pesce, cucina asiatica, pollame e carne suina, frutti di mare



10 - 12 °C



Spalliera
Fino a 8.500 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1990



35 - 40 hl/ha



9.100



Alcool = 13,5 %vol
Acidità = 6,7 g/litro
Zuccheri = 3,8 g/litro



10 anni e più

CARATTERISTICHE

Di colore giallo chiaro paglierino con riflessi verdi ed un profumo intenso di fiori bianchi e frutti gialli, fra cui pesca e albicocca, questo Müller Thurgau dalle spiccate note minerali ed aromatiche cresce a 1.000 metri di quota. Con l'invecchiamento emergono sempre più le componenti aromatiche minerali. Il corpo raffinato avvolge il palato in un gioco elegante ed equilibrato di note vellutate e fresca acidità. Il retrogusto non delude e sorprende per la sua persistenza.

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO E GLI EFFETTI SUL VINO

Il colore rosso della terra è dato da una roccia morenica eterogenea di origine glaciale. Negli strati intermedi prevale la sabbia con limo e argilla, punteggiata di marmo bianco e di massi erratici di porfido e granito. Negli strati quelli più profondi si trovano invece dolomia e calcare. L'alto tenore salino del terreno favorisce la formazione di aromi fruttati ed erbosi molto particolari.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La posizione esposta a 1.000 metri di quota e gli sbalzi climatici richiedono da due a quattro passaggi di vendemmia, con selezione accurata dei grappoli in base al grado di maturazione. Dopo una breve macerazione ed una pigiatura leggera, metà del mosto viene messo a fermentare in botti grandi di legno, l'altra metà invece in botti di cemento, senza aggiunta di lieviti selezionati. Una volta imbottigliato, il Müller Thurgau FELDMARSCHALL VON FENNER invecchia altri sei mesi in bottiglia. Per non alterarne la ricchezza aromatica, questo vino è distribuito in bottiglie con tappo a vite.

INFO

