



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

LINTICLARUS

*Pinot Noir*

*Riserva*



100 % Pinot Nero



Coniglio, agnello, selvaggina e selvaggina di piuma, formaggio a pasta dura



16 - 18 °C



Vigneto collinare a Montagna  
Esposizione del vigneto a sudovest  
450 - 480 m



Spalliera  
6.000 ceppi/ettaro  
Primo anno d'impianto: 1994



40 - 45 hl/ettaro



3.800



Alcool = 13,5 %vol  
Acidità = 5,9 g/litro  
Zuccheri = 0,3 g/litro



8 - 10 anni

#### CARATTERISTICHE

Alla vista questo vino si presenta con una tonalità di rosso rubino e riflessi granata. Al naso si aprono fini sentori di frutti di bosco e ciliegia. Un vino elegante con un corpo ben proporzionato, equilibrato e rotondo, con un finale persistente.

#### LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Suoli argillosi di sedimenti morenici

#### VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta, eseguita accuratamente a mano, il 70% circa dell'uva viene sottoposta a diraspatura delicata, mentre la parte restante viene vinificata a grappolo intero, sempre in botti di cemento. Alla macerazione a freddo di 5 giorni circa segue la fermentazione alcolica per ca. 21 giorni. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene affinato per 12 mesi in barrique (nuovi al 40%). Poi matura per sei mesi in legno grande e, infine, un altro anno in bottiglia.

#### INFO

