



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
2020

CARATTERISTICHE

Per la freschezza che la contraddistingue, questa Schiava invita all'assaggio sin da giovanissima. Si rivela armonica e leggera con aromi fruttati di ciliegia, mammola e mandorla amara; nel finale una piacevole freschezza accompagna il corpo elegante e vivace.

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Ghiaia calcarea di sedimenti morenici

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce in botti di cemento, seguita da fermentazione malolattica e maturazione di quattro mesi.

INFO



Classic

MERUS

Schiava



100% Schiava



Primi piatti di ogni genere, in particolare a speck e salumi, formaggio, cucina casalinga altoatesina, carne di vitello



12 - 14 °C



Vigneti collinari a Cortaccia
Esposizione del vigneto a sudest
240 - 400 m



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



70 - 75 hl/ettaro



10.000



Alcool = 12,5 %vol
Acidità = 5,4 g/litro
Zuccheri = 1,9 g/litro



fino a 3 anni