



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

Alla vista questo Pinot Grigio risulta giallo paglierino tendente allo zafferano, con un delicato bouquet che rivela note fruttate di pera e canditi. Il corpo espressivo ed armonico sottolinea un sorso pieno ed asciutto, con un finale rotondo.

#### TERRENO

Ghiaia calcarea di sedimenti morenici a Cortaccia, terreni alluvionali sabbiosi a Magrè

#### 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

*Pinot Grigio*



100 % Pinot Grigio



Primi piatti leggeri, pesce, specialità altoatesini



10 - 12 °C



Vigneti collinari a Cortaccia ed in pianura di Magrè  
Cortaccia: 400 - 600 m, Magrè: 210 m



Pergola e spalliera  
3.500 - 7.000 ceppi/ettaro  
Primo anno d'impianto: 1982



65 - 75 hl/ettaro



90.000



Alcool = 13,5 %vol  
Acidità = 5,9 g/litro  
Zuccheri = 2,3 g/litro



fino a 3 anni