



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Alto Adige DOC
2022



Selection

LINTICLARUS

Chardonnay
Riserva

CARATTERISTICHE

Nel 2025 festeggiamo il tanto atteso ritorno del nostro LINTICLARUS Chardonnay. L'uva utilizzata proviene da un impianto situato a Niclara, a poca distanza dalla nota Vigna Au. Il nostro Chardonnay colpisce in prima battuta per il suo giallo paglierino intenso. Al naso intriga con un sottile gioco tra sentori di note minerali di pietra focaia e primi aromi terziari di noce. Il vino presenta una freschezza vivace accompagnata da note fruttate di pera, di mela cotogna e da un leggero sentore di scorza di limone. In bocca l'aroma di cedro perfettamente bilanciato sottolinea la sua struttura e il suo stile, che ricorda quello degli Chardonnay di Borgogna. Tannino e acidità sono ben equilibrati.

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Terreno morenico profondo, sabbioso con una forte componente di argilla e con alto tenore calcareo e salino.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Le uve del LINTICLARUS Chardonnay raggiungono la maturazione fenolica desiderata tra fine agosto e metà settembre. La fermentazione alcolica avviene in parti uguali in barrique e in tonneau. In essi ha luogo la fermentazione malolattica e alla sua conclusione il vino rimane sui lieviti per 11 mesi, per affinare un ulteriore anno in bottiglia.

INFO



100 % Chardonnay



Carne suina e di vitello, pollame, costate



10 - 12 °C



Niclara, frazione di Cortaccia sulla Strada del Vino
300 - 340 m



Spalliera
Fino a 7.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 2013



45 hl/ettaro



Alcool = 14,0 % vol
Acidità = 6,0 g/litro
Zuccheri = 0,5 g/litro



10 anni e oltre