



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Alto Adige DOC
2021



Selection

Vigna

TOREN Secundo

Cabernet Sauvignon Riserva



100 % Cabernet Sauvignon



Niclara, frazione di Cortaccia sulla Strada del Vino
Esposizione del vigneto a sud



270 - 320 m



0,6 ha



Piatti di cacciagione, costate e roastbeef,
formaggi stagionati



16 - 18 °C



Spalliera/potatura a cordone speronato
9.000 ceppi/ettaro
Primo anno d'impianto: 1987



25 - 30 hl/ettaro



1.200



Alcool = 14,0 % vol
Acidità = 5,3 g/litro
Zuccheri = 1,0 g/litro



20 anni e oltre

CARATTERISTICHE

Il Vigna TOREN Cabernet Sauvignon Riserva SECUNDO è il fratello minore del nostro Vigna TOREN Cabernet Sauvignon Riserva, espressione di un unico appezzamento. L'origine di questa interpretazione autonoma è da ricondurre alle complesse condizioni climatiche dell'annata 2021. Il vino convince per la sua finezza e rappresenta in maniera autentica l'eleganza e la potenza espressiva del vitigno. Si presenta rosso granato intenso e al naso sviluppa aromi vegetali di tabacco e di frutti di bosco rossi e neri. In bocca speziatura, tannino morbido, acidità delicata creano armonia e rivelano un affinamento di più anni. Un finale lungo caratterizzato da una freschezza vivace sottolinea la sua complessità.

LE CARATTERISTICHE DEL SUOLO E GLI EFFETTI SUL VINO

L'abbondante presenza di ghiaia calcarea caratterizza il terreno sabbioso-argilloso. La grande componente di sabbia favorisce un veloce riscaldamento e un lento raffreddamento del terreno, cosa che contribuisce alla piena maturazione delle uve. Le radici, che scendono in profondità, forniscono costantemente alla vite sostanze nutritive e fanno sì che negli anni i vini presentino eleganza e grande personalità.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve del TOREN SECUNDO vengono pressate delicatamente e liberate delle parti verdi. La fermentazione alcolica avviene durante la macerazione, che dura tre settimane. La fermentazione malolattica ha luogo durante l'affinamento di un anno in barrique. In seguito il vino riposa per ulteriori sei mesi in cisterne e dopo l'imbottigliamento può affinare per altri due anni in bottiglia.

INFO

