



ACQUISTATO IL .....

"Turmhof" Pinot Noir Alto Adige DOC 2023

2023

## Eleganza altoatesina



### La Vigna

#### Terreno

Suoli argillosi di sedimenti morenici tra Pinzano e Mazzon, ghiaia calcarea di sedimenti morenici a Corona, sabbia a medio contenuto di limo ad Aica di Fiè

#### Esposizione Allevamento

Spalliera

#### Densità imp.

3500-7000

### Il Vino

#### Tipologia

Vino rosso fermo

#### Provenienza

Alto Adige

#### Uve

100% Pinot Noir

#### Gradazione

13,5% vol

#### Temp. Servizio

18 gradi

#### Quando Berlo

entro 5 anni

#### Abbinamento

Menù di carne

#### Vinificazione

Fermentazione sulle bucce in botti di cemento, seguita da fermentazione malolattica e maturazione di dieci mesi al 80% in legno piccolo e al 20% in legno grande. Dopo l'assemblaggio, il vino matura altri due mesi in botti di cemento, per poi essere imbottigliato ed affinato per cinque mesi in bottiglia

#### Sensazioni

Alla vista questo Pinot Nero si presenta con una tonalità di rosso rubino con riflessi granato ed un leggero bouquet di more, lamponi e ciliegie. Esprime vigore giovanile e grande personalità, il sorso è morbido e pieno, elegante ed equilibrato al palato

Appartiene alla linea Turmhof di Tiefenbrunner questo Pinot Nero. Vino rosso che nasce sulle colline dell'Alto Adige e il cui nome, "Turmhof", fa riferimento a un antico castello che domina la tenuta Tiefenbrunner. Le uve impiegate per la produzione di questo Pinot Nero provengono da vigneti selezionati. Apprezzamenti ottimamente esposti che si estendono su diversi pendii, raggiungendo altezze che possono sfiorare i 900 metri. Qui il terreno è caratterizzato da una grande varietà di elementi: si passa dai suoli argillosi di sedimenti morenici ai terreni ghiaiosi e sabbiosi. Questa diversità contribuisce a creare un vino complesso e sfaccettato. Qui il Pinot Nero esprime al meglio la sua finezza e una grande eleganza. La vinificazione del Turmhof Pinot Nero avviene in botti di cemento, dove le uve fermentano sulle bucce per un periodo prolungato. Successivamente, il vino affina in legno, sia in barrique che in botti grandi, per acquisire complessità e armonia. Se alla vista questo Pinot Nero si presenta con un colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, al naso rivela un profumo gradevole e fruttato, con note di more, lamponi e ciliegie. In bocca è morbido, equilibrato e persistente, con tannini fini e un finale piacevolmente lungo. Perfetto per accompagnare carni bianche, come pollo e tacchino, si sposa bene anche con coniglio e maiale. Da provare con formaggi a pasta semi-stagionata e primi piatti saporiti.

Oggi ci troviamo tra le dolci colline dell'Alto Adige, dove sorge la storica cantina Tiefenbrunner. Un nome che, per gli appassionati (italiani ma non solo), evoca immediatamente vini di straordinaria eleganza e complessità, frutto di un'esperienza secolare e di una profonda conoscenza del territorio. Da oltre un secolo e mezzo, la famiglia Tiefenbrunner tramanda di generazione in generazione la passione per la viticoltura, coltivando con cura i propri vigneti e selezionando le uve più pregiate. Oggi, è Christof Tiefenbrunner, alla guida dell'azienda insieme alla moglie Sabine. Settima generazione di una dinastia che ha fatto della qualità il proprio marchio di fabbrica. La cantina ha sede a Niclara, in un'antica fortezza del XII secolo immersa in un vasto parco che sembra uscito da una fiaba. Qui, tra piante secolari, un laghetto e sculture di fine Ottocento, il tempo sembra essersi fermato. Ma Tiefenbrunner non è solo un luogo incantato. È anche un'azienda all'avanguardia, che investe costantemente in ricerca e innovazione. La cantina è dotata di una centrale idroelettrica che garantisce l'autosufficienza energetica, a testimonianza di un forte impegno verso la sostenibilità ambientale. Oggi la cantina può contare su oltre 25 ettari, dislocati su diversi terroir che conferiscono ai vini un'ampia gamma di aromi e sfumature. Oltre ai propri vigneti, inoltre, l'azienda collabora con altri viticoltori della zona, selezionando solo le uve migliori.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese