

Thomas Dorfmann

Azienda agricola

"MIGLIOR POSIZIONE, OTTIMI VINI!"

Thomas Dorfmann ha realizzato il suo sogno.

Dal 2018 gestisce a tempo pieno l'azienda vinicola, che per molti anni ha gestito in modo marginale.

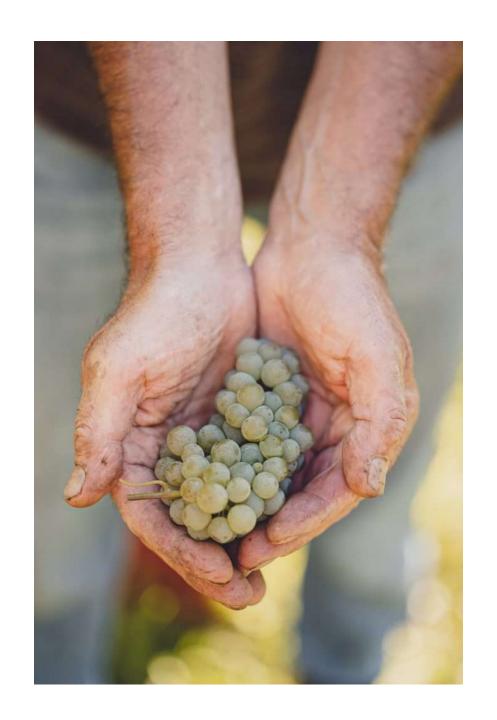
Dalla cura delle vigne alla vinificazione fino alla vendita dei vini, **tutto è** ormai **nelle sue mani**. Grazie alla sua lunga esperienza come cantiniere e alla fortuna di avere ottimi vigneti ereditati dai genitori, possiede i prerequisiti di base per questo.

I vigneti, tutti in forte pendenza con **pendenze** tra il **40 e il 70%**, sono esposti in modo ottimale a sud, tra i **550 e i 650 m** sul livello del mare, a Untrum, la parte più a sud del comune di Velturno; uno dei posti più soleggiati della **Valle Isarco**.

Le ripide terrazze, delimitate da possenti muri in pietra naturale, con un totale di soli **2 ettari** di vigneti e con i loro terreni poco profondi, ghiaiosi e permeabili all'acqua, alterati dalla diorite, producono vini eccellenti.







Circondata dalle cime delle **Dolomiti** e delle **Alpi Sarentine**, la **Valle Isarco**, la zona vinicola più a **nord dell'Alto Adige**, produce vini dalle caratteristiche uniche.

La valle, aperta a sud, beneficia ancora del clima mediterraneo, ma a causa della sua altitudine e della vicinanza alla dorsale alpina principale, prevalgono gli influssi continentali che, uniti alle condizioni del suolo, creano un terroir incomparabile.

Ciò si riflette nei vini:

freschezza, frutto intenso, eleganza, mineralità, acidità robusta e corpo equilibrato.

Nei vigneti di **Thomas Dorfmann** dominano naturalmente le varietà di uva bianca:

Sylvaner, Grüner Veltliner, Gewürztraminer e Riesling.

Solo una piccola parte, il pendio con le terrazze più piccole, è coltivata a **Pinot Nero**.



ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC

GRÜNER VELTLINER

ANNATA 2023

ALTITUDINE 550 m

TERRENO terreno ghiaioso e poco profondo

a base di diorite

VINIFICAZIONE delicata lavorazione e

pressatura, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sui lieviti per 10

mesi

CARATTERISTICHE

Colore giallo con riflessi verdognoli

Olfatto fruttato, speziato con sentori di

anice, pepe e erbe aromatiche

Gusto speziato, leggermente

aromatico, corposo e di buona

persistenza

POTENZIALITA' DI 6-8 anni

INVECCHIAMENTO

ABBINAMENTO formaggi, piatti di pesce, carne

bianca, ottimo come aperitivo

TEMPERATURA DI 10° - 12°

SERVIZIO

VALORI ANALITICI

Grado alcolico 13,5 % Vol

Residuo 3,4 g/l

zuccherino

Acidita' 5,7 g/l





ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC GEWÜRZTRAMINER

ANNATA 2023

ALTITUDINE 600 m

TERRENO terreno ghiaioso e poco profondo a

base di diorite

VINIFICAZIONE delicata lavorazione e pressatura,

fermentazione a temperatura

controllata e maturazione sui lieviti

in acciaio per 10 mesi

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino

Olfatto intenso, speziato, sentori di petali di

rosa e di litchi

Gusto speziato, aromatico, pieno e

rotondo

POTENZIALITA' DI 6-8 anni

INVECCHIAMENTO

ABBINAMENTI Con formaggi strutturati, gamberi,

aragosta, foie gras, taglieri di salumi e speck, ottimo come

aperitivo

TEMPERATURA DI 10° - 12°

SERVIZIO

VALORI ANALITICI

Grado alcolico 15 % Vol Residuo zuccherino 4,9 g/l

Acidita' 5,2 g/l





ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC

SYLVANER

ANNATA 2023

ALTITUDINE da 550m a 650m

TERRENO terreno ghiaioso e poco profondo a base

di diorite

VINIFICAZIONE delicata lavorazione e pressatura,

fermentazione a temperatura controllata e maturazione sui lieviti per 10 mesi

CARATTERISTICHE

Colore giallo chiaro con riflessi verdognoli

Olfatto leggermente aromatico, fruttato, sentori di

pera, mela, albicocca e fiori di sambuco

Gusto piacevolmente fresco, con corpo

equilibrato e persistenza elegante

POTENZIALITA'DI 6 - 8 anni

INVECCHIAMENTO

ABBINAMENTI con antipasti, asparagi, pesce cotto o

alla griglia, ottimo come aperitivo

TEMPERATURA DI 10° - 12°

SERVIZIO

DATI ANALITICI

Grado alcolico 13 % Vol

Residuo zuccherino 3,2 g/l

Acidita' 6,1 g/l





