



## DORFMANN THOMAS

Velturmo (BZ)

Nel 2018 Thomas Dorfmann, dopo tanti anni di lavoro ed esperienza come enotecnico e responsabile di cantina, ha iniziato a vinificare le uve delle sue vigne private. I vini che nascono dai vigneti ripidi con terreni leggeri e ghiaiosi ed esposti perfettamente a sud, esprimono in modo straordinario il territorio Valle Isarco: freschezza, eleganza e mineralità.

### NUMERO BOTTIGLIE

11.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

### ETTARI VITATI

2

## PRODOTTI

GRUNER VELTLINER ALTO  
ADIGE VALLE ISARCO DOC**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale e' fatto**

Gruner Veltliner

**Vinificazione e affinamento**

Delicata lavorazione e pressatura, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sui lieviti in acciaio per 10 mesi.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)

SYLVANER ALTO ADIGE  
VALLE ISARCO DOC**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale e' fatto**

Sylvaner

**Vinificazione e affinamento**

Delicata lavorazione e pressatura, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sui lieviti in acciaio per 10 mesi.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)

RIESLING ALTO ADIGE  
VALLE ISARCO DOC**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale e' fatto**

Riesling

**Vinificazione e affinamento**

Delicata lavorazione e pressatura, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sui lieviti in acciaio per 10 mesi.

**Produzione**

1.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)

GEWÜRZTRAMINER ALTO  
ADIGE VALLE ISARCO DOC**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale e' fatto**

Gewürztraminer

**Vinificazione e affinamento**

Delicata lavorazione e pressatura, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sui lieviti in acciaio per 10 mesi.

**Produzione**

1.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)

PINOT NERO  
ALTO ADIGE DOC**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale e' fatto**

Pinot Nero

**Vinificazione e affinamento**

Macerazione a freddo per 5 giorni, fermentazione sulle bucce a temperatura controllata, fermentazione malolattica e maturazione nella botte piccola di rovere per 12 mesi.

**Produzione**

1.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero