



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