

PINOT NERO TIEFENBRUNNER 2015

da Laura Bertozzi | Dic 1, 2017 | DIARIO DIVINO, DIVINO | 0 commenti

IL TERROIR

Non si può dire che i Tiefenbrunner siano dei neofiti, visto che da ben 5 generazioni (dal 1848 il Turmhof è inserito nel registro commerciale come azienda vitivinicola) coltivano quella lingua di terra che, a sud di Termeno, congiunge Cortaccia, Niclara e Magre'. L'altitudine delle vigne varia dai 250 ed i 1.000 metri: grazie all'elevato gradiente termico i polifenoli si esprimono al meglio e non manca l'acidità'. Anche il terreno fa la sua parte: calcareo, con un pochino di argilla, ottima per dare struttura ai vini, che vengono prodotti non solo con uve proprie, ma anche con quelle di conferitori. I vini sono distinti in quattro linee ed il Pinot nero che ho degustato appartiene alla Turmhof, svolge la malolattica ed affina per 8 mesi in botte.

LA DEGUSTAZIONE

La sanguinella e la balsamica pungenza fanno spazio al sottobosco, alla dolcezza della frutta ed ai chiodi di garofano. In bocca è caldo, ha un tannino importante che asciuga e deve affinarsi, ma è anche succoso e fresco vivo...un bicchiere via l'altro!

Appena arrivata a casa dopo l'ultimo giorno di lavoro della settimana, come aperitivo è perfetto, ma anche per una cena fra amici, mentre le chiacchiere scorrono e le bottiglie finiscono.

Articoli recenti

PINOT NERO TIEFENBRUNNER 2015