

TIEFENBRUNNER

Via Castello, 4 - Niclara - 39040 Cortaccia BZ - Tel. 0471 880122
Fax 0471 880433 - www.tiefenbrunner.com - info@tiefenbrunner.com

Anno di fondazione: 1848 - **Proprietà:** Herbert e Christof Tiefenbrunner

Fa il vino: Stephan Rohregger - **Bottiglie prodotte:** 750.000

Ettari vitati di proprietà: 20 + 5 in affitto - **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Christof Tiefenbrunner

Come arrivarci: dalla A22, uscita di Egna.

150 anni di tradizione vitivinicola volta a esaltare con le proprie etichette un terroir eccezionale, ma allo stesso tempo grande apertura verso la modernità, come dimostra la scelta sempre più allargata del tappo a vite Stelvin. Partita dal mitico Feldmarschall von Fenner, Müller Thurgau d'altura nato nello straordinario vigneto Hofstatt, a 1.000 metri slm., questa chiusura è oggi estesa a diverse altre etichette della cantina. Su tutte ci ha colpito la nitida personalità e il profondo spessore del Pinot Nero Riserva 2007, perfetto emblema dell'eccellente linea Linticlarus.

ALTO ADIGE PINOT NERO LINTICLARUS RISERVA 2007



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Pinot Nero 100% - **Gr.** 14% - € 24,50 - **Bottiglie:** 5.200 - Granato trasparente e luminoso. Elegante e prezioso panorama olfattivo, con note eteree e speziate dense di gelatina di ribes e humus, il tutto ben modulato con soffi di tabacco, cuoio e pepe nero. Gusto raffinemente bilanciato, impreziosito da un finale lungo e gradevolmente fumé. Barrique e botte. Agnello alle verze.

A.A. ROSSO CUVÉE LINTICLARUS 2007



Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 45% - € 20 - Rubino compatto. Atmosfera aromatica efficace ed elegantemente articolata tra frutti di bosco, cacao, spezie, tabacco ed erbe di montagna. Sapido e vellutato, si rivela profondo e grintoso. Barrique e botte grande. Tacchino ripieno di castagne.

FELDMARSCHALL VON FENNER 2009 - Müller Thurgau 100% - € 20



Bagliori verdolini. Ventaglio olfattivo elegante e avvolgente, fitto di mela Smith e lime che sfumano in un intreccio di erbe, fiori di alta montagna e roccia. Sorso fresco e minerale, finale convincente. 6 mesi in acciaio sui lieviti. Salmone arrosto.

A.A. CABERNET SAUVIGNON LINTICLARUS RISERVA 2007 - € 28



Pot-pourri delicato di sottobosco, cacao, spezie e menta. Gusto aristocratico, tannino calibrato e finale marcatamente vegetale. Barrique e botte grande. Roast-beef.

A.A. GEWÜRZTRAMINER CASTEL TURMHOF 2009 - € 20 - Nuance



dorate. Sinfonia di frutta esotica e miele, soffusa di rosa e chiodi di garofano. Fragrante e morbido, di ottima sapidità. 6 mesi in acciaio sui lieviti. Scamorza e speck.

A.A. GEWÜRZTRAMINER VENDEMMIA TARDIVA LINTICLARUS 2008



€ 35 (0,375) - Blend elegante e dolce di albicocca, datteri, caramella d'orzo e marzapane, intarsiati di refoli minerali. Gustoso e ben rifinito. Barrique. Ricciarelli.

A.A. LAGREIN LINTICLARUS RISERVA 2007 - € 19 - Profumi intensi



di confettura di bosco, echi di tostatura e tabacco. Potente e avvolgente, appena amarognolo. Barrique e botte grande. Stracotto di pecora.

A.A. CHARDONNAY LINTICLARUS 2008 - € 30 - Netta e decisa



impressione di vaniglia e burro d'arachidi, poi aromi di frutta gialla e spezie fini. Corposo e vanigliato, grasso e balsamico. 11 mesi in barrique. Pasta ai fegatini.

A.A. CABERNET SAUVIGNON CASTEL TURMHOF 2008 - € 13



A.A. SAUVIGNON KIRCHLEITEN 2009 - € 15

