

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 - **Ristorante:** in azienda.

Herbert Tiefenbrunner è uno dei pionieri della viticoltura altoatesina. Erede di una tradizione ultracentenaria ha inventato il miglior Müller Thurgau di tutti i tempi, coltivandolo in un vigneto a quasi mille metri e dedicandolo al Feldmarschall von Fenner. In più, con suo figlio Christof che lo affianca da molti anni, ha realizzato sempre vini di grande correttezza tecnica, divenendo un vero punto di riferimento nella zona di Cortaccia.

ALTO ADIGE MÜLLER THURGAU FELDMARSCHALL VON FENNER 2010



Tipologia: Bianco Doc - **Uve:** Müller Thurgau 100% - **Gr.** 13% - **€** 20 - **Bottiglie:** 18.000 - Paglierino verdolino. Frutta esotica, agrumi e lievi note vegetali di erba medica al naso, con sottofondo floreale e leggermente aromatico. Sapido, grintoso, sottile ma fine, teso e persistente. Acciaio. Frittata con le erbe.

ALTO ADIGE ROSSO CUVÉE LINTICLARUS 2008



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 45% - **Gr.** 14% - **€** 20 - **Bottiglie:** 8.500 - Rubino intenso. Confettura di lamponi e cassis, con lievi sentori di tabacco e legno dolce. Sapido, tannini appena crudi per gioventù, caldo e persistente. Barrique 12 mesi, botte grande 6 mesi. Agnello al forno.

A.A. PINOT NERO LINTICLARUS RISERVA 2008 - € 26 - Granato chiaro.



Fragoline di bosco e lievi note di ribes e rosa al naso. Sapido, appena legnoso, lineare, abbastanza fine, sottile, persistente. Barrique 12 mesi, botte grande 6. Zuppa di funghi.

A.A. LAGREIN LINTICLARUS RISERVA 2008 - € 21 - Rubino cupo e



concentrato. Profumi di mirtillo, ribes nero, inchiostro e note fumé in sottofondo. Sapido, succoso, teso, di buon corpo, con finale lungo e salmastro. Barrique 12 mesi, botte grande 6 mesi. Stinco di maiale al forno.

A.A. SAUVIGNON KIRCHLEITEN 2010 - € 16 - Paglierino intenso.



Profumi affumicati e minerali di pietra focaia in primo piano. Poi sentori di ortica, sambuco e pompelmo. Sapido, teso, fine e persistente. Acciaio.

A.A. CHARDONNAY LINTICLARUS 2009 - € 25 - Paglierino carico. Burro



di arachide, vaniglia e legno dolce, poi mandorla e pesca noce al naso. Ricco, morbido, un po' legnoso in bocca. Barrique 10 mesi. Fonduta.

A.A. PINOT BIANCO ANNA TURMHOF 2010 - € 12,50 - Paglierino. Erba



medica e note lievemente affumicate al naso. Sapido, morbido, teso, di buon corpo. Botte grande 6 mesi. Ravioli di branzino.

A.A. GEWÜRZTRAMINER TURMHOF 2010 - € 19



A.A. PINOT GRIGIO TURMHOF 2010 - € 12,50



A.A. CHARDONNAY TURMHOF 2010 - € 12,50



A.A. CABERNET SAUVIGNON TURMHOF 2009 - € 14



A.A. LAGREIN TURMHOF 2009 - € 14



A.A. GEWÜRZTRAMINER VENDEMMIA TARDIVA LINTICLARUS 2009 - € 35 (0,375)

