

# 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, Herbert Tiefenbrunner - **Bottiglie prodotte:** 800.000  
**Ettari vitati di proprietà:** 20 + 3 in affitto - **Vendita diretta:** sì  
**Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Christof Tiefenbrunner  
**Come arrivarci:** dalla A22, uscita di Egna.

*L'ampio vigneto Tiefenbrunner ripropone la Cuvée Linticlarus, rosso di raffinata personalità. Tutta la Linea Linticlarus si esprime a livelli convincenti, in particolare le Riserve 2005 dell'elegante Pinot Nero e del carnoso Lagrein. Delizioso il Gewürztraminer 2006 e sempre paradigmatico il Feldmarschall che da quest'anno, dopo attente analisi ed esperienze positive, viene commercializzato con il tappo a vite. E mai come in questo caso, per una Cantina che opera da oltre 150 anni, il binomio tradizione e innovazione può essere speso con cognizione di causa.*

## ALTO ADIGE CUVÉE LINTICLARUS 2004



**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 45% - **Gr.** 14% - € 16,50 - **Bottiglie:** 8.300 - Rubino profondo, intensi sentori speziati ed erbacei, di frutti a bacca nera, mentolo e cioccolato, impatto di spessore, morbido, sapido e con tannino ben disegnato. Finale tostato e balsamico. Vinificazione in barrique e acciaio, 12 mesi in barrique, 18 in bottiglia. Cinghiale alla cacciatora.

## A.A. PINOT NERO LINTICLARUS RISERVA 2005 - € 18



Elegante rubino di buona trasparenza, suggestioni di frutti a bacca rossa e ginepro, cioccolato e spezie dolci, tannino morbido e struttura equilibrata, sofisticato ricordo balsamico. 12 mesi in Allier e Tronçais, 18 in bottiglia. Agnello al finocchietto.

## A.A. LAGREIN LINTICLARUS RISERVA 2005 - € 16,50



Profondo rubino, profumo di china e liquirizia, cacao e pepe, viole e prugne; sapido e grintoso, tannini in divenire, scia tostata e minerale. Acciaio e barrique. Trippa.

## A.A. GEWÜRZTRAMINER LINTICLARUS v.t. 2006 - € 28 (0,375)



Miele, frutta candita, albicocche secche e burro d'arachidi, incorniciati da spezie dolci ed erbe aromatiche; dolcissimo e vellutato, venato di sapidità e freschezza, lungo finale di marzapane. Vendemmia a dicembre, poi barrique. Strudel.

## FELDMARSCHALL VON FENNER ZU FENNBURG 2007



Müller Thurgau 100% - € 16,50 - Sferzanti sapidità e freschezza, fragrante di agrumi e limoncella, pesca e fiori bianchi, lavanda e rosmarino. Finale minerale e aromatico. Acciaio. Canocchie alla provenzale.

## A.A. CHARDONNAY LINTICLARUS 2006 - € 18 - Vellutato e sapido,



profumato di vaniglia e cipria, banana e burro, mandorle appena tostate, chiude con ricordi di spezie e frutta matura. Barrique. Pollo al tartufo bianco.

## A.A. GEWÜRZTRAMINER CASTEL TURMHOF 2007 - € 16,50



Caldo e morbido, con avvolgente e dolce profumo di tuberose e rose gialle, papaia e mango, sfumato di zenzero e noce moscata. Acciaio. Risotto gamberi e caviale.

## A.A. CABERNET SAUVIGNON CASTEL TURMHOF 2006 - € 10



Prugna e ribes, cioccolato ed eucalipto, spezie e note vegetali, tannino ben disegnato, morbidezza e sapidità, finale tostato e fruttato. Acciaio e barrique. Tagliata.

## A.A. SAUVIGNON KIRCHLEITEN 2007 - € 12,50 - Agrumato e vegetale,



fresco e sapido, finale di pompelmo e sambuco. Acciaio. Rane dorate.