

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
Enologo: Gerhard Sanin, Herbert Tiefenbrunner - **Bottiglie prodotte:** 750.000
Ettari vitati di proprietà: 20 + 0,5 in affitto - **Vendita diretta:** sì
Visite all'azienda: su prenotazione - **Come arrivarci:** dalla A22, uscita di Egna.

Un panorama enologico di grande levatura nel quale emergono ancora una volta alcuni vini rossi, per stile, carattere e nobiltà, su tutti il Pinot Nero Riserva Linticlarus 2003, seguito a un passo dalla Cuvée, dal Cabernet e dal Lagrein Riserva, della stessa linea e annata. Ma l'azienda produce soprattutto bianchi: spiccano il sofisticato Chardonnay Linticlarus '04, i profumatissimi Gewürztraminer Castel Turmhof 2005 e Sauvignon Kirchleiten 2005, il sempre convincente Feldmarschall von Fenner zu Fennberg, alfiere del Müller Thurgau. Tutti vini che si possono degustare anche a Niclara, dove la famiglia Tiefenbrunner gestisce un punto di ristoro.

ALTO ADIGE PINOT NERO LINTICLARUS RISERVA 2003



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Pinot Nero 100% - **Gr.** 13% - € 13,50 - **Bottiglie:** 5.500 - Prezioso nel profumo, che evoca sentori di confetture di frutti a bacca rossa, dolcissime speziature e intriganti note smaltate, questo vino esprime stile nella struttura, tannini eleganti e morbidezza, con delizioso finale fruttato e speziato. Fermentazione a cappello sommerso in acciaio, maturazione di 18 mesi in barrique di Allier e Tronçais, affinamento di 12 mesi in bottiglia. Petto d'oca al tartufo nero.

A.A. CUVÉE LINTICLARUS 2003 - Cabernet S. 55%, Merlot 45%



€ 15 - Profumo compatto come il colore, con frutti a bacca nera maturi, tamarindo e spezie, in una soffusa cornice vegetale. Nobile e morbido al gusto, con tannini polposi ma smussati; bel finale tostato. 18 mesi in Allier e Tronçais. Anatra all'arancia.

A.A. CABERNET SAUVIGNON LINTICLARUS RISERVA 2003 - € 20,50



A un'iniziale sferzante nota vegetale, seguono sentori di confetture di frutti a bacca nera, legno e spezie, un gusto sapido e morbido, di carattere, con tannini ben disegnati. Barrique. Filetto in crosta al fegato grasso.

A.A. LAGREIN LINTICLARUS RISERVA 2003 - € 14



Denso di viole, more, liquirizia, spezie e tostature. Pieno, sapido e persistente, con tannini vigorosi e finale di cacao. Acciaio e barrique. Manzo all'aceto balsamico.

A.A. GEWÜRZTRAMINER CASTEL TURMHOF 2005 - € 13



Rose, litchi e altri frutti esotici, miele e una leggerissima speziatura. Morbido e caldo, ma con incisiva sapidità e lungo finale aromatico. Acciaio. Storione alle erbe.

FELDMARSCHALL VON FENNER ZU FENNBERG 2005



Müller Thurgau 100% - € 13,50 - Paradigmatico, una delle migliori espressioni di questo vitigno. Stuzzicante fragranza, frutti a polpa bianca ed erbe aromatiche; fresco e sapido, finale fruttato e appena minerale. Acciaio. Farfalle con ricotta e noci.

A.A. CHARDONNAY LINTICLARUS 2004 - € 13 - Aloni di vaniglia



e burro fuso, frutta esotica matura e un accenno smaltato. Complesso ed elegante, gusto sapido e morbido, di ottima struttura e buona rispondenza gusto-olfattiva. Barrique. Crêpe ai funghi e zucchine.

A.A. SAUVIGNON KIRCHLEITEN 2005 - € 10



Accenti spiccati di lime, pompelmo e fiori di sambuco. Rinfrescante sapidità, finale agrumato, molto gradevole. Acciaio. Bucatini con fave, asparagi e finocchietto.