

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.

Sempre ampia la gamma produttiva: i tre rossi Linticlarus Riserva 2004 se la giocano praticamente alla pari, il Pinot Nero per la nobiltà della struttura, il Cabernet Sauvignon per il grande spessore, il Lagrein per la vibrante potenza. Quest'anno, il Cabernet Sauvignon Castel Turmhof Riserva sta un passo indietro, ma il suo prezzo è davvero convincente. Ogni anno si è conquistati anche dal cremoso Chardonnay Linticlarus, dai profumatissimi Gewürztraminer Castel Turmhof e Sauvignon Kirchleiten. E soprattutto dal delizioso Feldmarschall, Müller Thurgau paradigmatico, le cui uve maturano a 1.000 metri nel podere di Hostatt.

ALTO ADIGE PINOT NERO LINTICLARUS RISERVA 2004



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Pinot Nero 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 15 - **Bottiglie:** 5.500 - Rubino raffinato, soffi tostati e fruttati, speziati e balsamici, un nitido disegno gusto-olfattivo, con morbidezza e tannini cesellati, elegante chiusura di spezie e cioccolato. Fermentazione a cappello sommerso in acciaio, poi 18 mesi in barrique di Allier e Tronçais, 12 in bottiglia. Anatra all'arancia.

A.A. CABERNET SAUVIGNON LINTICLARUS RISERVA 2004 - € 22



Rubino lucente, profumo striato di confetture di more e mirtilli, legno di cedro e cacao, liquirizia e pepe nero, un velo erbaceo, ingresso di spessore, sapido e morbido con tannini vigorosi. 12 mesi in barrique e un anno in bottiglia. Maialino alle spezie.

A.A. LAGREIN LINTICLARUS RISERVA 2004 - € 15



Impenetrabile, con profumi di frutti a bacca nera e liquirizia, viole e cioccolato, compatto e potente, sapido e con tannini in promettente evoluzione, finale speziato e tostato. Acciaio, poi barrique. Piccioni in salsa di mirtilli rossi.

A.A. CHARDONNAY LINTICLARUS 2005 - € 14,50



Piumosi sentori di spezie dolci e banana, burro e frutta secca, sapore morbido e raffinato, sapido ed equilibrato, con scia finale speziata e fruttata. Barrique. Crostacei.

FELDMARSCHALL VON FENNER ZU FENNBURG 2006 - Müller



Thurgau 100% - € 14,50 - Erbe aromatiche ed erba fresca, pesca e mandarino, dominanti sapidità e freschezza. Scia fruttata e salina. Acciaio. Fagottini al basilico.

A.A. GEWÜRZTRAMINER CASTEL TURMHOF 2006 - € 14,50



Esuperanti note di rose gialle e mango, appena speziato, deciso e morbido, avvolgente anche nel dolce finale. Acciaio. Salmone affumicato al pepe rosa.

A.A. SAUVIGNON KIRCHLEITEN 2006 - € 10 - Agrumi, bosso e frutto



della passione, grande sapidità e freschezza, chiusura fruttata e appena erbacea. Acciaio. Garganelli con prosciutto crudo.

A.A. CABERNET SAUVIGNON CASTEL TURMHOF RISERVA 2005 - € 9,50



Mirtilli, cacao e note balsamiche. Morbido e sapido, con tannino composto e buona struttura all'assaggio, finale appena tostato. Acciaio e legno. Tagliata al rosmarino.

A.A. BIANCO CUVÉE ANNA CASTEL TURMHOF 2006 - Pinot Grigio 50%,



Pinot Bianco 50% - € 9 - Soffio di vaniglia su sfondo fruttato, sapidità e freschezza, equilibrio e chiusura fruttata. Acciaio e botte grande. Risotto con le seppie.