

TIEFENBRUNNER

Via Castello, 4 - Niclara - 39040 Cortaccia (BZ) - Tel. 0471 880177
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:** 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.

Accanto all'ottima qualità dei vini della linea Linticlarus, in cui confluisce tutto il potenziale migliore delle vigne e delle capacità enotecniche dell'azienda, va sottolineata ancora una volta la costante eleganza del classico Feldmarschal von Fenner, da uve Müller Thurgau coltivate nello straordinario podere Hofstatt, situato sul monte Favogna: con i suoi 1.000 metri di altitudine, è il vigneto collocato più in alto di tutto il Sud Tirolo.

ALTO ADIGE ROSSO CUVÉE LINTICLARUS 2005



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 45% - **Gr.** 14% - **€** 18 - **Bottiglie:** 6.500 - Rubino scuro. Un pot-pourri floreale intarsiato a sentori di confettura di bosco introduce un profumo fine e penetrante di incenso e caffè tostato. Saporito e vellutato, ha buon corpo e finale raffinementamente speziato. Un anno in barrique di Allier e Tronçais, 18 mesi di affinamento. Filetto alla Voronoff.

A.A. GEWÜRZTRAMINER VENDEMMIA TARDIVA LINTICLARUS 2007



€ 30,50 (0,375) - Oro liquido. Note orientali di datteri e tè accompagnano profumi dolci di mandorle, albicocca candita e pesca sciropata, affinati da un soffio di zucchero al velo. Dolce ma bilanciato da un'energica freschezza, è saporito e di lunga aromaticità. 11 mesi in barrique usate. Caprini stagionati.

A.A. LAGREIN LINTICLARUS RISERVA 2006 - € 17,50



Rubino compatto. Un profumo delicato di sottobosco verde, more e viole ingentilisce l'essenza olfattiva di rabarbaro, cacao amaro e ginepro. Fisicità potente, tannino compatto e densa chiusura tostata. Fermentazione e maturazione di un anno in barrique di Allier e Tronçais. Cinghiale in umido con olive.

FELDMARSCHALL VON FENNER ZU FENNBURG 2008



Müller Thurgau 100% - **€** 17,50 - Verdolino. Sapido e tagliente, di lunga persistenza aromatica, è ricco di fragranze vegetali, di agrumi e mela Smith. Acciaio. Insalata di polpo e fagioli.

A.A. PINOT NERO LINTICLARUS RISERVA 2006 - € 22,50



Caffè, tabacco, coriandolo e cassis. Saporito, elegante, appena ammandorlato. Barrique. Capretto al forno.

A.A. CHARDONNAY LINTICLARUS 2007 - € 19 - Vaniglia e burro fuso



su tenue sfondo esotico. Ricco e morbido, scia balsamica. Barrique. Riso ai porcini.

A.A. GEWÜRZTRAMINER CASTEL TURMHOF 2008 - € 17,50



Dorato. Litchi, pesca sciropata e cannella. Grintoso, caldo e di buon allungo finale. Acciaio sui lieviti. Gamberi e radicchio in salsa rosa.

A.A. CABERNET SAUVIGNON CASTEL TURMHOF 2007 - € 10



Amarene, cacao amaro, tabacco e cuoio. Media struttura, buon grip tannico. Barrique. Medaglioni di vitello con patate arrosto.

A.A. PINOT NERO CASTEL TURMHOF 2007 - € 9 - Note di frutta rossa



matura, humus, rosa canina e pepe. Delicato, fresco. Barrique. Salsicce in umido.