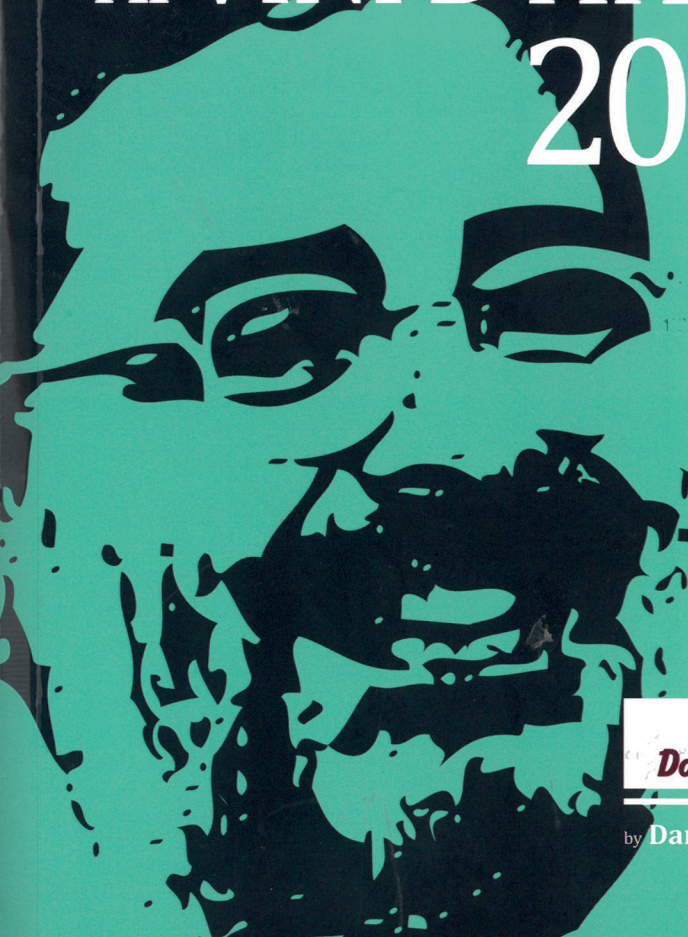


GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2018



by Daniele Cernilli



TIEFENBRUNNER

Via Castello, 4
39040 Cortaccia (BZ)
Tel. +39 0471 880122
info@tiefenbrunner.com
www.tiefenbrunner.com
 Turmhof.Tiefenbrunner

ANNO DI FONDAZIONE 1848
NOME DEL TITOLARE Christof Tiefenbrunner
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 750.000
VENDITA DIRETTA
VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE
ETTARI DI VIGNETO 25
RISTORAZIONE

I vini targati Tiefenbrunner sono i primi vini altoatesini che hanno cominciato a circolare fuori dall'Alto Adige. Christof Tiefenbrunner nel corso degli ultimi dieci anni ha saputo dare uno stile ben preciso all'intera gamma che copre tutte le tipiche tipologie altoatesine. Si tratta di vini fatti di chiaroscuri, eleganti, delicati, assolutamente riconoscibili anche quando le mode spingevano in un'altra direzione. Al tempo stesso non mancano scelte coraggiose come quella di uscire con il vino di punta aziendale, il Feldmarschall, con chiusura a vite.

  96 € 20,00
AA Müller Thurgau Feldmarschall von Fenner 2015

Da uve müller thurgau coltivate a 1000 metri. Metà

acciaio e metà botte grande. Colore giallo verdolino carico. Il naso è avvolgente con note di pietra focaia, erba medica e cedro. In bocca unisce concentrazione con una grande finezza e tensione. Ancora giovanissimo ha una progressione brillante e salina e un finale fresco e lunghissimo. Ennesima grande versione di questo vino che è ormai andato oltre il suo vitigno. Dedicato alla memoria di Herbert Tiefenbrunner, mancato proprio nel 2015.

 94 € 55,00
AA Sauvignon Vigna Rachtl Riserva 2014

Da uve sauvignon. Maturazione in tonneau e botte grande. Colore paglierino e riflessi verdolini. Al naso è austero e complesso dove si succedono la pietra focaia e il bosso. Al palato è pieno, succoso, ancora molto giovane ma già espressivo ed elegante. Il finale è affumicato, salato e lunghissimo.

 93 € 60,00
AA Chardonnay Vigna Au Riserva 2014

Da uve chardonnay. Maturazione in barrique. Colore paglierino intenso. I profumi sono avvolgenti di pietra focaia e frutta matura. Al palato mostra tutta la sua gioventù, ma è concentrato, saporito e teso. Il finale è carnoso, salato e molto lungo.

 92 € 22,00
AA Lagrein Linticlarus Riserva 2014

Da uve lagrein. Maturazione in barrique e botti. Colore rubino concentrato. I profumi sono nitidi di grafite, pepe e frutti neri di bosco. Al palato è carnoso, pieno con tannini dolci e una fresca acidità che accompagna al finale lungo e saporito.