

slow wine

guida 2015

CORTACCIA/KURTATSCH (BZ)

Tiefenbrunner Castel Turmhof



Frazione Niclara
Via Castello, 4
tel. 0471 880122
www.tiefenbrunner.com
info@tiefenbrunner.com

27 ha - 750.000 bt

VITA - Fondata nel 1848, Tiefenbrunner è una delle maison storiche dell'Alto Adige, oggi nelle salde mani di Christof Tiefenbrunner, settima generazione legata al vino, produttore intelligente e lungimirante. È stato il padre Herbert a gettare le basi per il successo, iniziando con l'imbottigliamento in proprio negli anni Settanta. Christof ha portato l'azienda a nuovi e più alti livelli qualitativi, dando ai vini un'impronta precisa e riconoscibile.

VIGNE - Tiefenbrunner coltiva 27 ettari nella Bassa Atesina. Fiore all'occhiello, assolutamente innovativa ai suoi tempi, la vigna del müller thurgau Feldmarschall a mille metri di quota. Gran parte delle uve arriva da conferitori storici di fiducia. I Tiefenbrunner sono attenti alla gestione delle vigne, riducendo i trattamenti sistemici al minimo. Sono anche stati tra i primi in Alto Adige a introdurre i metodi di potatura soffice dei Preparatori d'uva.

VINI - Sempre interessante l'**A.A. Sauvignon Kirchleiten 2013** (○ 20.000 bt; 16 €), sfaccettato e tipico nei profumi, sostanzioso ma di buon sostegno acido. Imponente l'**A.A. Cuvée Cabernet-Merlot Linticlarus 2011** (● 7.500 bt; 24 €), strutturato, morbido e cremoso. L'**A.A. Chardonnay Linticlarus 2011** (○ 5.600 bt; 27 €), fermentato in barrique, è un bianco grasso, fruttato e sottilmente boisé. L'**A.A. Pinot Nero Linticlarus Ris. 2011** (● 5.200 bt; 30 €) ha materia integra e ben estratta, ma risente ancora dell'affinamento in legno. Molto complesso e speziato l'**A.A. Gewürztraminer Linticlarus 2011** (○ 1.000 bt; 36 €) una vendemmia tardiva fermentata lentamente in barrique.

vino slow **A.A. MÜLLER THURGAU FELDMARSCHALL VON FENNER 2012** (○ 18.000 bt; 24 €) Un grande classico dell'enologia altoatesina, che non tradisce mai: è elegante e compassato, completo e complesso, pieno e profondo, sapido e succoso.

CONCIMI organico minerali, letame in pellet
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo, organici
DISERBO chimico, meccanico
LIEVITI selezionati
UVE acquisto 80%
CERTIFICAZIONE nessuna



Slow Food Editore