

slow wine

guida
2019



Slow Food Editore

CORTACCIA/KURTATSCH (BZ)

Tiefenbrunner Castel Turmhof

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



24 ha - 700.000 bt

VITA - La cantina, fondata nel 1848, sorge nello splendido castello Turmhof, che risale al XII secolo e custodisce numerose opere d'arte, tra cui affreschi e sculture. Dal 1983 la guida Christof Tiefenbrunner che prosegue il lavoro del padre Herbert incentrato sulla qualità e sulla valorizzazione delle diverse varietà, in particolare di quelle a bacca bianca.

VIGNE - L'azienda può contare su un ampio parco vitato. Un attento lavoro di zonazione ha fatto sì che ogni vitigno sia oggi coltivato lì dove si può esprimere al meglio. Un esempio lampante è la vigna di müller Thurgau Feldmarschall, che si fa spazio tra i boschi dell'altipiano di Favogna a 1000 metri di quota, su terreni sabbiosi ricchi di calcare. Intorno al castello crescono, invece, merlot e cabernet sauvignon, che godono della piena esposizione a sud.

VINI - Sempre una garanzia l'**A.A. Müller Thurgau Feldmarschall von Fenner 2016** (○ 13.000 bt; 32 €), che ha la giusta stoffa per l'invecchiamento; il sorso è carnoso e illuminato da una viva freschezza. Colpisce ancora di più l'**A.A. Chardonnay AU Ris. 2015 grande vino** (○ 4.400 bt; 72 €), un vino dall'impianto solido ed equilibrato che colpisce per la profondità e la persistenza del succo. L'**A.A. Sauvignon Turmhof 2016** (○ 17.000 bt; 19 €) ha spiccate note di menta e frutta tropicale e un palato dinamico irradiato dalla sapidità: un ottimo sorso! L'**A.A. Pinot Bianco Anna 2016** (○ 13.000 bt; 15 €) proviene da vigneti selezionati per età, altitudine e resa, ed è caratterizzato da una buona grassezza, accompagnata da salinità. L'**A.A. Pinot Nero Linticlarus Ris. 2015** (● 4.500 bt; 33 €) profuma di ciliegie e cassis, e ha un palato fresco e strutturato. Presenta un succo dolce che chiude lungo e in levare l'**A.A. Cabernet Merlot Cuvée Linticlarus Ris. 2015** (● 6.900 bt; 33 €), che al naso sprigiona sentori di sottobosco.

FERTILIZZANTI letame in pellet, letame, organo-minerali

FITOFARMACI di sintesi, organici, rame e zolfo
DISERBO chimico, meccanico

LIEVITI fermentazione spontanea, selezionati

UVE acquisto 70%

CERTIFICAZIONE nessuna certificazione