

v i t a e

LA GUIDA VINI

2015



Associazione Italiana Sommelier

Alto Adige

Tiefenbrunner

Via Castello, 4 - Niclara - 39040 Cortaccia (BZ)
Tel. 0471 880122 Fax 0471 880433
info@tiefenbrunner.com
www.tiefenbrunner.com

Anno di fondazione: 1848 Proprietà: Christof Tiefenbrunner
Conduzione enologica: Stephan Rohregger Conduzione agronomica: Markus Weissensteiner
Bottiglie prodotte: 750.000 Ettari vitati: 25
Vendita diretta: Sì Visite in azienda: Sì Viticoltura: Convenzionale

L'elevata qualità e il pregio dei vini di Tiefenbrunner sono il frutto di diversi fattori, dall'ubicazione dei vigneti in uno dei territori più vocati alla viticoltura, alla capacità di caratterizzare il frutto di ogni terreno, fino alla cura per ogni singolo dettaglio: la messa a dimora ideale delle barbatelle, la scelta razionale del sistema di allevamento, le basse rese, la conduzione sostenibile e una tecnica di vinificazione inappuntabile. Il risultato si riscontra nei vini, di personalità, riconoscibili per annata e varietà.

ALTO ADIGE CHARDONNAY LINTICLARUS 2011

Bianco Doc - Chardonnay 100% - Alc. 14% - € 24 - Bt. 6.000

Brillante giallo paglierino. Profumo complesso e soffice, di burro d'alpeggio, banana matura e corbeille di frutta esotica impreziosita da bacca di vaniglia e da tocchi di nocciole tostate e cannella; una sottile vena minerale condisce d'eleganza la finezza. Palato vellutato e setoso, in perfetto equilibrio tra la vivace spinta sapida e la morbidezza delle corrispondenti note burrose. Allungo finale di assoluta persistenza. Fermentazione svolta in barrique nuove per il 40 per cento, matura sui lieviti per 11 mesi con frequenti bâtonnage. Soufflé di formaggio con tartufo bianco.

TTTT

ALTO ADIGE CABERNET MERLOT CUVÉE LINTICLARUS 2011

Rosso Doc - Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 45% - Alc. 14% - € 21 - Bt. 7.500

Rosso granato. Fin da subito eleganti aromi di speziatura, tabacco dolce, caffè, cioccolato fondente e cuoio spiccano al naso; seguono ciliegia e mirtilli sotto spirito, accompagnati da sbuffi balsamici e lievissimo boisé. Una vena fresco-sapida attraversa il palato esaltando i richiami minerali, che s'equilibrano con un tannino dalla grana fine e ben fuso. Chiusura assolutamente lunga e corrispondente. In barrique per 12 mesi, poi 6 in botti grandi e 1 anno in bottiglia. Lepre in umido con salsa cremosa ai mirtilli.

TTT

ALTO ADIGE CHARDONNAY TURMHOF 2013

Bianco Doc - Chardonnay 100% - Alc. 14% - € 11 - Bt. 20.000

Paglierino. Eleganti effluvi di ananas, mela golden matura e biancospino trovano supporto nella frutta secca tostata e nella mineralità. Sapidità e freschezza invitano al sorso, che si rivela subito ben strutturato grazie a un ottimo bilanciamento tra durezza e morbidezza. Persistente il finale su ricordi boisé. Acciaio e botte di rovere. Manzo bollito con cren alle mele.

TTT

ALTO ADIGE PINOT NERO LINTICLARUS RISERVA 2011

Rosso Doc - Pinot Nero 100% - Alc. 14% - € 26 - Bt. 5.200

Rosso rubino che sfuma sul granato. Rapida successione di mirtilli, ciliegia matura, prunella e cioccolato fondente, con punta finale fumé. Strutturato e armonico, dotato di una buona componente calorica, ma anche di invitante freschezza. Chiusura lunga e speziata. In barrique per 12 mesi, poi 6 in botti grandi e ancora 12 in vetro. Filetto di agnello con vinaigrette di aglio orsino.

TTT

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER LINTICLARUS 2011

Bianco Doc Dolce - Gewürztraminer 100% - Alc. 10,5% - € 30 - I 0,375 - Bt. 1.000

Oro ambrato. Sentori di miele si incontrano con note di albicocca, pesca, pinoli, frutta secca e zafferano. Spiccata dolcezza in equilibrio con una considerevole freschezza. Struttura elegante e armonica, che indugia a lungo nel palato rispecchiando appieno il bagaglio olfattivo. Fermentazione per 2 mesi in barrique, poi maturazione per 11 mesi sui lieviti e 12 mesi in bottiglia. Tortino di noci con mirtilli rossi.

TTT