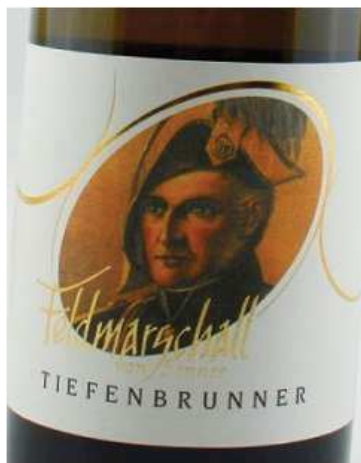




## Tiefenbrunner – Feldmarschall von Fenner – Alto Adige Doc Müller Thurgau – 2016

By Augusto Gentilli | on 31/12/2018 |

Appunti di Degustazione



Il Feldmarschall von Fenner è prodotto da uve Müller Thurgau coltivate a un'altitudine di circa 1.000 metri su suoli estremamente complessi; il loro strato più superficiale è, infatti, di origine morenica ed è costituito da terre rosse. Lo strato intermedio, sempre di origine morenica, è ricco di sabbia, limo e argilla e al suo interno vi è la presenza di scheletro costituito da marmo bianco, porfido e granito; al di sotto è presente un livello ricco di dolomia e di calcare.

Le uve sono vendemmiate in più riprese per poter disporre di acini all'ottimale stadio di maturazione; metà del mosto da esse ottenuto è fermentato in botti grandi per mezzo di lieviti indigeni mentre la seconda metà fermenta in vasche di acciaio. Il vino, dopo l'imbottigliamento, affina per almeno sei mesi prima di essere posto in vendita.

Vino spiccatamente fruttato, regala note croccanti di mela Golden e albicocca oltre a piacevoli sensazioni burrose, sentori di talco e una spiccata mineralità capace di riportare la nostra mente direttamente alle rocce da cui ha preso

origine; un garbato profumo di vaniglia ne completa il bouquet.

Il sorso è ampio, rotondo e di ottimo corpo ma, nel contempo, teso e vibrante grazie alla viva freschezza e all'importante sapidità; più che adeguata la persistenza; un Müller Thurgau con una spiccata personalità e ben capace di raccontare vitigno e territorio.

**Degustazione del giorno 11 novembre 2018 nell'ambito della 17a Edizione del Merano Wine Festival**

### LE AZIENDE INFORMANO

#### Il Mal dell'esca si combatte in squadra

21/02/2019

Il Consorzio Tutela del Gavi organizza un focus di approfondimento che riunisce i maggiori esperti nazionali e internazionali di questa patologia. L'obiettivo? Fornire un quadro preciso di dati, numeri, criteri e approcci per affrontare in modo coordinato le malattie del legno. "Non abbochiamo all'esca" Giovedì 14 marzo 2019 - ore

[-read more-](#)

### APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Avidè – Etichetta Nera – Cerasuolo di Vittoria Docg Classico – 2015

22/02/2019

Questo Cerasuolo di Vittoria Docg Classico nasce [\[more\]](#)



Dalla Terra e dal Mestiere – Colli Bolognesi Doc Bologna Rosso Riserva – 2013

14/02/2019

Gianluca Allegro, il giovane