

slow wine

GUIDA 2024



Slow Food® Editore

CORTACCIA/KURTATSCH (BZ)

TIEFENBRUNNER - CASTEL TURMHOF



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

VITA - Nel 1983 Christof Tiefenbrunner è entrato con convinzione a far parte della storica azienda familiare, le cui radici risalgono addirittura al XIII secolo. Il suo approccio pragmatico e attento lo ha fatto diventare un grande esperto, in particolare, dei territori della Bassa Atesina, dove ha deciso di piantare varietà internazionali, anticipando le future indicazioni della zonazione. Nel tempo la cantina ha subito vari ampliamenti, tra cui l'ultimo del 2020, per la vinificazione e l'affinamento dei vini rossi.

VIGNE - Le diverse vigne sono ormai declinate su singole varietà specifiche: nell'area adiacente alla cantina, dove il calcare è più evidente e ghiaioso, ci sono vecchie viti di cabernet sauvignon e chardonnay, invece a Favogna il müller gode dell'altitudine. Nelle zone più basse di Magrè e Bolzano ci sono vigne giovani e che necessitano di temperature più alte per la maturazione.

VINI - La gamma è completa, con quattro linee che passano dalla purezza varietale alla selezione sulle rese con affinamenti in legno, per terminare con le singole vigne.

A.A. Sauvignon Rachtl Ris. 2020 ○ 2.000 bt; 67 € - □ - In apertura risaltano le note minerali di pietra e una sensazione di salmastro, poi frutta bianca e note di uva spina; la bocca è polposa e di buona tensione, con un finale aromatico.

A.A. Pinot Nero Linticlarus Ris. 2020 ● 7.000 bt; 39 € - □ - Profuma di piccoli frutti rossi e ha note verdi che anticipano un sorso ricco e strutturato, di buona trama tannica e di acidità contenuta.

A.A. Chardonnay Au Ris. 2019 ○ 3.000 bt; 67 € - □ - Leggera speziatura dolce in partenza, che si apre rivelando il frutto tropicale; la bocca calda e avvolgente chiude salina.

A.A. Lagrein Linticlarus Ris. 2020 ● 4.000 bt; 34 € - □ - Fruttato, morbido, profondo.

ha 28 - bt 700.000

Fertilizzanti letame, sovescio

Fitofarmaci chimici di sintesi, rame, zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea, inoculo di lieviti selezionati

Uve acquisto 70%

Certificazione nessuna certificazione

