

Tiefenbrunner

Italia - Trentino-Alto Adige - Cortaccia sulla Strada del
Vino (BZ)



WEINGUT | TENUTA

TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

Proprietà / Fondatori Christof Tiefenbrunner / Herbert
Tiefenbrunner

Inizio Attività 1848

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 25 + 55

Bottiglie prodotte 600.000

GRAPPA FELDMARSCHALL VON
FENNER

100% Müller-Thurgau

Zona di produzione: Appiano

Vinificazione: migliori vinacce del Müller Thurgau
Feldmarschall ripropone il vasto spettro di aromi del vino

Profumo: aromi fruttati ed erbosi

Sapore: corposo, di grande profondità, persistenza e spessore,
fresco, al finale miele e lime

Grado Alcolico: 42,5% vol



Tiefenbrunner rappresenta a pieno titolo la storia della vitivinicoltura dell'Alto Adige: il podere "Linticlar" è menzionato per la prima volta nei registri ufficiali risalenti al 1225; nel 1848, il Turmhof fu inserito nel registro commerciale come azienda vitivinicola e ciò la rende una delle più antiche di tutto l'Alto Adige. Herbert Tiefenbrunner, avvicinato all'arte del mastro cantiniere all'età di 15 anni, diede inizio nel 1943 all'attività in proprio di imbottigliamento, aiutato dalla moglie Hilde. Nel 2000 Christof e la moglie Sabine, quinta generazione Tiefenbrunner, subentrano nella piena gestione della Tenuta e sono ad oggi supportati anche dai due figli Anna e Johannes. La proprietà si estende per 25 ettari a Niclara, Cortaccia e Magrè, tra i 250 e i 1.000 metri di altitudine; inoltre può contare sulle uve provenienti da 55 ettari di conferitori storici. Il clima mite, i terreni leggermente argillosi ad elevato contenuto calcareo sono la perfetta base per lo sviluppo della vigna e sono situati sul versante ovest della Bassa Atesina, fruendo di microclima ed esposizioni ottimali. Fiore all'occhiello è la vigna a 1.000 metri sul Monte Favogna dove nasce il Feldmarschall von Fenner, il vigneto piantato a Müller-Thurgau più alto d'Europa, che conferma la grande bravura e lungimiranza di Tiefenbrunner come uno dei maggiori interpreti vitivinicoli dell'Alto Adige.