CUZZIOLGRANDIVINI

Tiefenbrunner

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

VIGNA RACHTL SAUVIGNON ALTO ADIGE RISERVA

100% Sauvignon Blanc

Zona di produzione: Aica di Sotto, frazione di Fiè allo Sciliar, a 590-630 m s.l.m. Esposizione del vigneto a sudest
Terreno: negli strati più superficiali prevale la sabbia a medio contenuto di limo con alti tenori salini ed un basso contenuto di humus. Una peculiarità è la presenza di porfido grigio. Negli strati più bassi predomina la polvere di roccia sabbiosa calcarea
Vendemmia: manuale
Vinificazione: questo Sauvignon Blanc si vendemmia a piena maturazione in quanto conserva in modo sorprendentemente la propria acidità. Dopo una macerazione di otto – dodici ore ed una pigiatura delicata, metà del mosto è messo a fermentare in tonneau, l'altra metà in botti di legno grandi dove avviene la fermentazione alcolica e dove il vino resta per quasi un anno. È questo processo che conferisce al Sauvignon Blanc riserva Rachtl tutta la sua struttura e morbidezza. Per non alterarne le note minerali, in questa fase va accuratamente evitata la fermentazione malolattica
Affinamento: le due parti vengono riassemblate in fusti d'acciaio dove il vino viene chiarificato in modo naturale per sei mesi. Una volta imbottigliato invecchia per altri 12 mesi in bottiglia
Colore: giallo paglierino con riflessi verdi
Profumo: sentori minerali iniziali di pietra focaia, grafite e scisto, piano piano prevalgono sfumature fruttate di fieno e frutti esotici
Sapore: avvolge il palato in un rincorrersi di sensazioni gustative intense e vellutate in perfetta armonia con l'acidità e che trova conferma in un retrogusto deciso e persistente
Grado Alcolico: 14% vol

WEINGUT | TENUTA

TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

Proprietà / Fondatori Christof Tiefenbrunner / Herbert Tiefenbrunner
Inizio Attività 1848
Vitivinicultura Tradizionale
Ettari 25 + 55
Bottiglie prodotte 600.000

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, avvicinatosi 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.