ACQUISTATO IL .....

"Turmhof" Lagrein Alto Adige DOC 2023 2023



Un gioiello dell'Alto Adige

Il Turmhof Lagrein di Tiefenbrunner è un vino che racconta una storia millenaria. Il nome "Turmhof", infatti, evoca l'antico castello che domina la tenuta, un luogo carico di fascino e di storia, dove il tempo sembra essersi fermato. I vigneti da cui nasce il Turmhof Lagrein si estendono su pendii soleggiati, a un'altitudine che può raggiungere i 900 metri. Qui, il Lagrein, vitigno autoctono dall'anima forte, trova il suo habitat ideale. Le radici delle viti si affondano in terreni ghiaiosi, ricchi di minerali, che conferiscono ai vini una straordinaria complessità e profondità. La vinificazione avviene nel rispetto delle antiche tradizioni, grazie all'impiego di particolari vasche di cemento, dove le uve fermentano in contatto con le bucce per un periodo prolungato. Successivamente, il vino affina in legno, sia in piccole che in grandi botti, per acquisire complessità e armonia. Nel calice si presenta di un intenso colore rubino, dai riflessi violacei. Al naso rivela un bouquet ampio e complesso, con note di frutta rossa matura, come ciliegie e more, arricchite da delicate sfumature floreali e speziate. In bocca è pieno e avvolgente, con tannini setosi e un'acidità vibrante che ne bilancia la struttura. Il finale è lungo e persistente, con un ritorno di note fruttate e un piacevole retrogusto minerale. Vino versatile, si presta a diverse occasioni. Perfetto per accompagnare piatti della tradizione altoatesina, come lo speck, i canederli e i formaggi stagionati. Si abbina bene anche a carni rosse grigliate o brasate, selvaggina e formaggi erborinati.

Oggi ci troviamo tra le dolci colline dell'Alto Adige, dove sorge la storica cantina Tiefenbrunner. Un nome che, per gli appassionati (italiani ma non solo), evoca immediatamente vini di straordinaria eleganza e complessità, frutto di un'esperienza secolare e di una profonda conoscenza del territorio. Da oltre un secolo e mezzo, la famiglia Tiefenbrunner tramanda di generazione in generazione la passione per la viticoltura, coltivando con cura i propri vigneti e selezionando le uve più pregiate. Oggi, è Christof Tiefenbrunner, alla guida dell'azienda insieme alla moglie Sabine. Settima generazione di una dinastia che ha fatto della qualità il proprio marchio di fabbrica. La cantina ha sede a Niclara, in un'antica fortezza del XII secolo immersa in un vasto parco che sembra uscito da una fiaba. Qui, tra piante secolari, un laghetto e sculture di fine Ottocento, il tempo sembra essersi fermato. Ma Tiefenbrunner non è solo un luogo incantato. È anche un'azienda all'avanguardia, che investe costantemente in ricerca e innovazione. La cantina è dotata di una centrale idroelettrica che garantisce l'autosufficienza energetica, a testimonianza di un forte impegno verso la sostenibilità ambientale. Oggi la cantina può contare su oltre 25 ettari, dislocati su diversi terroir che conferiscono ai vini un'ampia gamma di aromi e sfumature. Oltre ai propri vigneti, inoltre, l'azienda collabora con altri viticoltori della zona, selezionando solo le uve migliori.

La Vigna

Terreno	Ghiaia calcarea di sedimenti morenici
Esposizione Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3500-7000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Lagrein
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione sulle bucce in botti di cemento, seguita da fermentazione malolattica e maturazione di dieci mesi al 75% in legno piccolo e al 25% in legno grande. Dopo l'assemblaggio, il vino matura altri due mesi in botti di cemento, per poi essere imbottigliato ed affinato per cinque mesi in bottiglia.
Sensazioni	Il colore si distingue per l'intensa tonalità granata, dai riflessi violacei. Il bouquet trasmette sentori delicati e caratteristici che ricordano la viola e le ciliegie, esaltato con discrezione da un sorso pieno e fruttato. Il finale lungo è sostenuto da tannini sottili e da una piacevole acidità, che contraddistingue questo vitigno autoctono altoatesino

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821