



Sylvaner

Alto Adige DOC 2015

Kuenhof

Il Sylvaner Alto Adige Doc Kuenhof è un tripudio di profumi che spaziano dalle erbe aromatiche ai fiori di campo, dagli agrumi alla frutta a polpa gialla.

I Pliger portano avanti un discorso personale sull'ecosostenibilità che, al di fuori di certificazioni ufficiali, fa del buon senso e della perfetta conoscenza delle singole piante due punti cardine. Semplificando al massimo, di base ad esempio non si usano prodotti chimici di sintesi in vigna, né lieviti selezionati in cantina, dove in generale l'approccio è poco interventista. Kuenhof vuol dire anche Kaiton, ovvero "Bosco", l'antico nome celtico della zona e soprattutto uno dei migliori Riesling italiani, affinato in botti grandi e acciaio.

Un vino straordinario.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Alto Adige
Denominazione	DOC
Annata	2015
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Trentino-Alto Adige
Localizzazione	Mara
Certificazione	Biologico
Vitigno	Sylvaner 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Di bella freschezza, minerale, complesso, con una intensa sapidità
Profumo	Note di frutta gialla, accompagnate da richiami di paglia, di fieno e di fiori di campo
Abbinamenti	Antipasti di pesce (carpacci), secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di crostacei salsati, secondi piatti di pesce alla griglia
Temperatura di servizio	8°-10°

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	500-700 m
Tipologia terreno	Sabbioso - argilloso con rocce
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Fermentazione: 60% in tini di acciaio, 40% in botti di

acacia

Maturazione Evoluzione sui lieviti per 7 mesi