



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso 2 bicchieri rossi

## DATI DI PRODUZIONE

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

acacia

**Maturazione** Evoluzione sui lieviti per 7 mesi