

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