Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

PINOT GRIGIO 2015

DOC Alto Adige

Nota di degustazione:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo piacevole con fresco aroma di albicocca, mirabella matura e una delicata mineralità sullo sfondo.

Vivace e fresco al palato, convince per i delicati componenti fruttati dal carattere verde della scorza di limone.

10-12°C

Periodo di consumo consigliato:
Sino a 5 anni
Abbinamento:
Ideale con piatti a base di pesce, frutti di mare, verdure, insalate e antipasti.
Vitigno:
100% Pinot Grigio - diversi cloni
Zona:
Caldaro – Pulvernai: 350 m s.l.m. Zona sovrastante il Lago di Caldaro. Profondo terreno argilloso-sabbioso, ghiaia calcarea.
Sistema di Coltivazione:
Guyot
Resa per ceppo :
1,4 kg – 60 hl/ha
Vinificazione:
Illimpidimento del mosto a freddo e fermentazionea temperatura controllata 15 -18°C.
Affinamento:
4 mesi in botti d'acciaio inox su lieviti fini, una minima parte (5%) fermenta e affina in barrique.

Alcool:	14,0 %
Aciditá Totale:	5,3 g/l
Zuccheri residui:	1,7 g/l

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it

Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

PINOT BIANCO 2015

DOC Alto Adige

Nota di degustazione:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

L' aroma è fresco e fruttato, ricorda la noce e le mele mature con una nota delicata di limone e un retrogusto di fiori di sambuco e ananas.

Al palato presenta un'acidità fresca e piacevole con una buona struttura. Convincente e lungo sul finale.

10-12°C

Periodo di consumo consigliato:
Sino a 5 anni
Abbinamento:
Si accompagna molto bene al pesce d'acqua dolce, ai crostacei, primi piatti a base di pasta con pesce e verdure.
Vitigno:
100% Pinot Bianco - diversi cloni
Zona:
Caldaro - Preyhof: 550 m s.l.m. Caldaro – Mitterdorf. Terreno sabbioso-calcareo con ghiaia porfirica e arenaria della Val Gardena.
Sistema di Coltivazione:
Guyot
Resa per ceppo:
1,4 kg – 60 hl/ha
Vinificazione:
Illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione controllata a bassa temperatura 15-18°C.
Affinamento:
4 mesi in botti d'acciaio inox su lieviti fini, una minima parte (5%) fermenta e affina in barrique.

Alcool:	13,5 %
Aciditá Totale:	6,2 g/l
Zuccheri residui:	1,0 g/l

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it

Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

CHARDONNAY 2015

DOC Alto Adige

Alcool:	14,0 %
Aciditá Totale:	5,9 g/l
Zuccheri residui:	3,0 g/l

Nota di degustazione:

Colore giallo chiaro con riflessi verdognoli.

Aromi di pane appena tostato e di caffé macinato rapiscono l'olfatto. Sullo sfondo, note aromatiche di agrumi e mela.

Vino corposo con un'acidità fresca e una buona struttura. Il finale convince per la sua piacevole soavità, una buona persistenza, aromi fruttati e tostati e un leggero sentore di brioche.

10-12°C

Periodo di consumo consigliato:
sino a 5 anni
1-3 anni se bevuto come vino bianco giovane. Un ulteriore invecchiamento conferisce una maturazione più spiccata ed evoluta.

Abbinamento:
Si sposa bene con i crostacei, piatti saporiti a basedi pasta con frutti di mare o sughi con panna, pollame e carni di vitello.

Vitigno:
100% Chardonnay - diversi cloni

Zona:
Caldaro - Preyhof: 550 m s.l.m. Caldaro – Mitterdorf. Terreno sabbioso-calcareo con ghiaia porfirica e arenaria della Val Gardena.

Sistema di Coltivazione:
Guyot

Resa per ceppo:
1,4 kg – 60 hl/ha

Vinificazione:
Illimpidimento del mosto a basse temperature e fermentazione a temperatura controllata 15-18°C.

Affinamento:
Il 90% di questo vino viene fatto fermentare in botti di acciaio inox mentre il 10% fermenta in barrique. L'aroma raffinato viene conferito dal continuo movimento delle fecce fini (batonage).

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it

Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

SAUVIGNON BLANC 2015

DOC Alto Adige

Nota di degustazione:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Aromi marcati di pompelmo rosa e pesca con una sensazione molto delicata di erba appena tagliata.

In bocca presenta un'acidità ben incorporata, vivace con una buona lunghezza.

10-12°C

Periodo di consumo consigliato:
Sino a 5 anni
Abbinamento:
Si sposa bene con i crostacei, piatti saporiti a base di pasta con frutti di mare o sughi con panna, pollame e carni di vitello.
Vitigno:
100% Sauvignon Blanc - diversi cloni
Zona:
Caldaro - Leisenpuiten: 500 m s.l.m. Singolo vigneto a Caldaro – Mitterdorf.
Terreno argilloso-sabbioso con ottimo assorbimento idrico.
Sistema di Coltivazione:
Guyot
Resa per ceppo:
1,4 kg – 60 hl/ha
Vinificazione:
Breve macerazione a freddo con fermentazione a temperatura controllata 15-18°C.
Affinamento:
4 mesi in botti d'acciaio inox su lieviti fini.

Alcool:	13,0 %
Aciditá Totale:	6,4 g/l
Zuccheri residui:	2,1 g/l

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it

Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

MOSCATO GIALLO 2015

DOC Alto Adige

Nota di degustazione:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Questo vino brilla nel bicchiere. Il profumo è decisamente aromatico, tipico del vitigno. Convincente con aromi di mela verde, zagare, limone e mango.

Retrogusto secco e fresco, intenso e persistente, con note fiorite e fruttate nel finale.

10-12°C

Periodo di consumo consigliato:
Sino a 5 anni
Abbinamento:
Formaggi stagionati, cucina asiatica e piatti unici con ingredienti fruttati si sposano al meglio con questo vino.
Vitigno:
100% Moscato Giallo
Zona:
Caldaro - Steinleiten: 280 m s.l.m. Singolo vigneto nei pressi del Lago di Caldaro. Terreni caldi permeabili all'aria con ghiaia calcarea e arenaria rossastra della Val Gardena, nelle immediate vicinanze del Lago di Caldaro.
Sistema di Coltivazione:
Guyot
Resa per ceppo:
1-1,5 kg – 40 sino a 60 hl/ha
Vinificazione:
Illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione controllata a bassa temperatura 15-18°C.
Affinamento:
4 mesi in botti d'acciaio inox su lieviti fini.

Alcool:	13,0 %
Aciditá Totale:	5,4 g/l
Zuccheri residui:	5,3 g/l

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it

Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

MÜLLER THURGAU 2015

DOC Alto Adige

Nota di degustazione:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

Aroma intenso, tipico di questo vino con note di frutti maturi e noce moscata.

Retrogusto secco e fresco, intenso e persistente, con note fiorite e fruttate nel finale. Gusto equilibrato con corpo elegante. Fresco e pronunciato retrogusto aromatico.

10-12°C

Periodo di consumo consigliato:
sino a 5 anni
Abbinamento:
Come aperitivo, con antipasti, verdure, insalate, pesci di acqua dolce, frutti di mare.
Vitigno:
100% Müller Thurgau
Sistema di Coltivazione:
Guyot e Pergola
Resa per ceppo:
1,5- 2kg – 60 sino a 80 hl/ha
Vinificazione:
Illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione controllata a bassa temperatura 15-18°C.
Affinamento:
4 mesi in botti d'acciaio inox su lieviti fini.

Alcool:	12,5 %
Aciditá Totale:	5,5 g/l
Zuccheri residui:	4,0 g/l

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it

Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

GEWÜRZTRAMINER 2015

DOC Alto Adige

Nota di degustazione:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Aromi tipici di menta, rosa e aromi di frutta esotica rapiscono l'olfatto.

Questo Gewürztraminer è molto equilibrato con un'acidità fine e buona lunghezza.

10-12°

Periodo di consumo consigliato:
Sino a 5 anni
Abbinamento:
Si sposa molto bene con la cucina asiatica, piatti saporiti a base di pesce e formaggi stagionati.
Vitigno:
100% Gewürztraminer (Traminer Aromatico)
Zona:
Caldaro - Lotterbrunnen: 230 m s.l.m. Singolo vigneto nei pressi del Lago di Caldaro. Terreno argilloso-sabbioso, caldo, di medio impasto, nelle immediate vicinanze del Lago di Caldaro.
Sistema di Coltivazione:
Guyot
Resa per ceppo:
1-1,5 kg – 40 sino a 60 hl/ha
Vinificazione:
Da 4 a 6 ore di macerazione a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi inox.
Affinamento:
4 mesi in acciaio inox sulla feccia fine

Alcool:	14,0 %
Aciditá Totale:	5,2 g/l
Zuccheri residui:	5,3 g/l

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it

Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

LAGREIN ROSÉ 2015

DOC Alto Adige

Nota di degustazione:

Colore rosato con riflessi rosso rubino. Profumo gradevole, intenso.

Note di lampone, fragola, tostato e confettura.

Corpo pieno, sapore vinoso con un'acidità fresca e fine, buona struttura, sapidità, lungo nel finale.

10-12°

Periodo di consumo consigliato:
Sino a 3 anni
Abbinamento:
Un rosé che si abbina bene con carni bianche, pollame, grigliate, pesce affumicato. Ottimo anche con pasta e pizza.
Vitigno:
100% Lagrein
Zona:
Caldaro - Reitwiesen: Terreno argilloso e sabbioso
Sistema di Coltivazione:
Guyot
Resa per ceppo:
1,5-2 kg – 60 sino a 80 hl/ha
Vinificazione:
Dopo la macerazione dell'uva con la vinaccia per circa un'ora, l'uva viene pressata. A fermentare è solo il mosto, già sufficientemente rosa. Con la fermentazione a bassa temperatura si ottengono degli aromi fruttati e freschi.
Affinamento:
4 mesi in botti d'acciaio

Alcool:	12,0 %
Aciditá Totale:	5,6 g/l
Zuccheri residui:	3,5 g/l

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it

Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

"BISCHOFSLEITEN" 2015

DOC Alto Adige Lago di Caldaro Scelto Classico

Alcool:	12,5 %
Aciditá Totale:	4,5 g/l
Zuccheri residui:	2,5 g/l

Nota di degustazione:

Vino dal colore rosso rubino.

Aromi di lampone e spezie delicate.

Sapore delicato, tipico della varietà Schiava gentile. Gradevole al palato con tenue acidità e tannini morbidi. Nel finale, sprigiona un leggero sentore di ciliegia e fragola.

12-14°C

Periodo di consumo consigliato:
Sino a 5 anni
Abbinamento:
Si abbina ottimamente a piatti leggeri, pollame e carni bianche.
Vitigno:
100% Schiava
Zona:
Caldaro - Bischofsleiten: tra i 230 e i 280 m s.l.m. Singolo vigneto nei pressi del Lago di Caldaro. Terreno argilloso-sabbioso di medio impasto. La collocazione su erti pendii favorisce l'accumulo di calore da parte del terreno e garantisce ottime condizioni climatiche.
Sistema di Coltivazione:
Pergola tradizionale
Resa per ceppo:
2 kg – 80 hl/ha
Vinificazione:
Fermentazione controllata a 25°C per 2 settimane,di seguito malolattica naturale. Con le follature soffici si ottiene un colore intensoe componenti fruttate molto tipiche e varietali.
Affinamento:
4 mesi in botti d'acciaio inox

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it

Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

PINOT NERO 2015

DOC Alto Adige

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino. Aroma fresco tipico per la varietà.

Profumo di bacche rosse, ciliegia e spezie.

Al palato è molto equilibrato e rotondo con un corpo medio. Fresco nel finale con un tannino gradevole che dona una buona persistenza.

16°C

Periodo di consumo consigliato:
Sino a 5 anni o oltre per le ottime annate
Abbinamento:
Si sposa bene con pollame saporito, carni rosse e formaggi stagionati.
Vitigno:
100% Pinot Nero
Zona:
Caldaro – Leisenpuiten: 500 m s.l.m. Terreno argilloso-sabbioso con ottimo assorbimento idrico. Caldaro - Klughammer: 230 m s.l.m. Terreno porfirico sabbioso e rossastro.
Sistema di Coltivazione:
Guyot
Resa per ceppo:
1,5 kg – 70 hl/ha
Vinificazione:
15 giorni di fermentazione controllata in serbatoi di acciaio inox a una temperatura non superiore ai 28°C, quindi fermentazione malolattica naturale.
Affinamento:
12 mesi in barrique francesi

Alcool:	14,0 %
Aciditá Totale:	5,9 g/l
Zuccheri residui:	3,4 g/l

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it

Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

LAGREIN 2015
DOC Alto Adige

Nota di degustazione:

Colore rosso porpora carico con riflessi violacei.

Vino molto caratteristico, con sapori di ribes nero,prugna, confettura, tocco di sambuco e liquirizia.

Buona struttura, tannini morbidi con note fruttate nel finale.

18°C

Periodo di consumo consigliato:
Sino a 5 anni
Abbinamento:
Si accompagna molto bene con stufati, carne grigliata e poco cotta e pollame.
Vitigno:
100% Lagrein - diversi cloni
Zona:
Caldaro – Seehof: 230 m s.l.m.
Terreno argilloso-sabbioso, di medio impasto. Le immediate vicinanze al Lago di Caldaro garantiscono condizioni climatiche ottimali.
Sistema di Coltivazione:
Guyot
Resa per ceppo:
1,5 – 70 hl/ha
Vinificazione:
15 giorni di fermentazione controllata in serbatoi di acciaio inox a una temperatura non superiore ai 28°C, quindi fermentazione malolattica naturale.
Affinamento:
6 mesi in botti di acciaio inox.

Alcool:	13,0 %
Aciditá Totale:	5,3 g/l
Zuccheri residui:	8,2 g/l

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it

Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

CABERNET SAUVIGNON 2014

DOC Alto Adige

Nota di degustazione:

Si presenta con un rosso rubino dai riflessi granata.

L'aroma è quello tipico di questa varietà, con note speziate e aromi di cuoio e pepe nero.

Struttura media, rotonda e giovanile al palato. Corpo elegante con buona persistenza e freschezza.

18°C

Periodo di consumo consigliato:
Sino a 5 anni
Abbinamento:
Si abbina bene a piatti di carne, pollame e gratin.
Vitigno:
100% Cabernet Sauvignon
Zona:
Caldaro – Seehof: 230 m s.l.m. Terreno argilloso-sabbioso, di medio impasto. Le immediate vicinanze al Lago di Caldaro garantiscono condizioni climatiche ottimali.
Sistema di Coltivazione:
Guyot
Resa per ceppo:
1,5 – 70 hl/ha
Vinificazione:
15 giorni di fermentazione controllata in serbatoi di acciaio inox a una temperatura non superiore ai 28°C, quindi fermentazione malolattica naturale.
Affinamento:
12 mesi: 50% in serbatoi di acciaio inox, 50% in barrique francesi

Alcool:	13,5 %
Aciditá Totale:	5,2 g/l
Zuccheri residui:	2,8 g/l

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it

Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

MERLOT 2014
DOC Alto Adige

Nota di degustazione:

Vino rosso di colore granato intenso.

Aromi molto maturi di confettura di ribes e sapore intenso di legno di cedro e tabacco con note di frutti di bosco, speziate e aromi di cuoio e pepe nero.

Struttura molto densa, dai tannini robusti con buona persistenza. Un vino che convince con un finale lungo e profondo. Struttura media, rotonda e giovanile al palato.

18°C

Periodo di consumo consigliato:
Sino a 5 anni
Abbinamento:
Adatto a stufati, selvaggina e formaggi stagionati.
Vitigno:
100% Merlot
Zona:
Caldaro – Seehof: 230 m s.l.m. Terreno argilloso-sabbioso, di medio impasto. Le immediate vicinanze al Lago di Caldaro garantiscono condizioni climatiche ottimali.
Sistema di Coltivazione:
Guyot
Resa per ceppo:
1,5 – 70 hl/ha
Vinificazione:
15 giorni di fermentazione controllata in serbatoi di acciaio inox a una temperatura non superiore ai 28°C, quindi fermentazione malolattica naturale.
Affinamento:
12 mesi: 50% in serbatoi di acciaio inox, 50% in barrique francesi

Alcool:	14,0 %
Aciditá Totale:	5,0 g/l
Zuccheri residui:	2,9 g/l

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it

Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

PINOT NERO RISERVA 2013

DOC Alto Adige

Nota di degustazione:

Pinot Nero dal colore rosso granato vivace.

Aroma maturo con note di ciliegia e lampone, vaniglia e spezie varie.

In bocca è caldo e rotondo con tannini morbidi e ben equilibrati. Il finale dona sensazioni di tabacco, cuoio e mandorla.

16°C

Periodo di consumo consigliato:
6-8 anni o oltre per le ottime annate
Abbinamento:
Si sposa bene al pollame saporito, carni rosse e formaggi stagionati.
Vitigno:
100% Pinot Nero - diversi cloni francesi
Zona:
Caldaro - Leisenpuiten: 500 m s.l.m. Terreno argilloso-sabbioso con ottimo assorbimento idrico. Caldaro - Klughammer : 230 m s.l.m. Terreno porfirico sabbioso rossastro.
Sistema di Coltivazione:
Guyot
Resa per ceppo:
1 kg – 40 hl/ha
Vinificazione:
Fermentazione controllata sulla vinaccia per due settimane, malolattica naturale. Con rimontaggi soffici si ottiene un ottimo colore e aromi.
Affinamento:
18 mesi in barrique francesi, quindi 12 mesi in bottiglia

Alcool:	14,0 %
Aciditá Totale:	4,8 g/l
Zuccheri residui:	5,9 g/l

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it

Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

LAGREIN RISERVA 2014

DOC Alto Adige

Nota di degustazione:

Una riserva dal colore rosso porpora e dai riflessi violacei.

Al naso ricorda aromi di bacche rosse mature, cassis e more. Leggera sensazione di sambuco con sentori floreali di viola.

Al palato è persistente e morbido.

18°C

Periodo di consumo consigliato:
6-8 anni o oltre per le ottime annate
Abbinamento:
Ideale con arrosti e carni lesse. Selvaggina abbinata a salse fruttate e formaggi saporiti.
Vitigno:
100% Lagrein, varietà autoctona dell'Alto Adige - diversi cloni
Zona:
Caldaro – Seehof: 230 s.l.m. Terreno argilloso-sabbioso, di medio impasto. Le immediate vicinanze al Lago di Caldaro garantiscono condizioni climatiche ottimali.
Sistema di Coltivazione:
Guyot
Resa per ceppo:
1 kg – 40 hl/ha
Vinificazione:
Fermentazione controllata sulla vinaccia per ca. due settimane, quindi fermentazione malolattica naturale. Rimontaggi soffici ai fini di estrarre colori e aromi dalle bucce.
Affinamento:
18 mesi in botti francesi (500 l).

Alcool:	13,5 %
Aciditá Totale:	5,6 g/l
Zuccheri residui:	2,9 g/l

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it

Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

CABERNET SAUVIGNON RISERVA 2013

DOC Alto Adige

Nota di degustazione:

Colore rosso granato con riflessi violacei tipici di questo vino.

La barrique dona note lspeziate di vaniglia con leggera tostatura. Un tocco di cacao con sottofondo in paprika rapiscono l'olfatto.

Al palato ha un corpo pieno ed elegante, con una buona persistenza e lunghezza.

18°C

Periodo di consumo consigliato:
6-8 anni o oltre per le ottime annate
Abbinamento:
Ideae con piatti di carne poco cotta, pollame e gratin
Vitigno:
100% Cabernet Sauvignon
Zona:
Caldaro – Seehof: 230 s.l.m.Terreno argilloso-sabbioso, di medio impasto. Le immediate vicinanze al Lago di Caldaro garantiscono condizioni climatiche ottimali.
Sistema di Coltivazione:
Guyot
Resa per ceppo:
1 kg – 40 hl/ha
Vinificazione:
Fermentazione controllata sulla vinaccia per ca. due settimane, quindi fermentazione malolattica naturale. Rimontaggi soffici ai fini di estrarre colori e aromi dalle bucce.
Affinamento:
18 mesi in barrique francesi quindi 12 mesi in bottigila

Alcool:	14,0 %
Aciditá Totale:	4,9 g/l
Zuccheri residui:	3,4 g/l

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it

Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

MERLOT RISERVA 2013

DOC Alto Adige

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino profondo, vino complesso che seduce con i suoi aromi intensi e maturi di confettura e frutti di bosco.

Al naso intenso con aromi di frutti di bosco e marmellata

Al palato è lungo e persistente con una eccellente struttura tannica.

18°C

Periodo di consumo consigliato:
6-8 anni o oltre per le ottime annate
Abbinamento:
Si sposa bene con carni di agnello e manzo arrostite o grigliate, ma anche con selvaggina, pollame e formaggi saporiti.
Vitigno:
100% Merlot - diversi cloni francesi
Zona:
Caldaro – Seehof: 230 s.l.m.Terreno argilloso-sabbioso, di medio impasto. Le immediate vicinanze al Lago di Caldaro garantiscono condizioni climatiche ottimali.
Sistema di Coltivazione:
Guyot
Resa per ceppo:
1 kg – 40 hl/ha
Vinificazione:
Fermentazione controllata sulla vinaccia per ca. due settimane, quindi fermentazione malolattica naturale. Rimontaggi soffici ai fini di estrarre colori e aromi dalle bucce.
Affinamento:
18 mesi in barrique francesi, quindi 12 mesi in bottiglia

Alcool:	14,5 %
Aciditá Totale:	5,4 g/l
Zuccheri residui:	4,5 g/l

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it

Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

CUVÉE „ARS LYRICA“ 2014

DOC Alto Adige

Nota di degustazione:

Questo vino presenta un colore giallo chiaro con lievi riflessi verdognoli.

All'olfatto prevalgono gli aromi di pompelmo rosa, pesca e delicate note di ortica.

Al palato, risulta fresco e intenso, con presenza di acidi ben legati. Ha una buona struttura e persistenza.

10-12°C

Periodo di consumo consigliato:
Sino a 7 anni
Abbinamento:
Ideale con frutti di mare, piatti a base di pesce, pasta e antipasti
Vitigno:
Cuvée di Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio
Zona:
Caldaro - Leisenpuiten: 500 m s.l.m.
Caldaro - Preyhof: 550 m s.l.m
Caldaro - Pulvernai: 260 m s.l.m
Caldaro – Seehof: 230 s.l.m.
Sistema di Coltivazione:
Guyot
Resa per ceppo:
1,0 kg – 40 hl/ha
Vinificazione:
Illimpidimento del mosto a freddo con successiva fermentazione controllata a basse temperature, 15-18°C.
Affinamento:
La maggior parte per 9 mesi in cisterne di acciaio su lieviti raffinati; la parte restante in botti francesi (500 litri) anch'essa per 9 mesi.

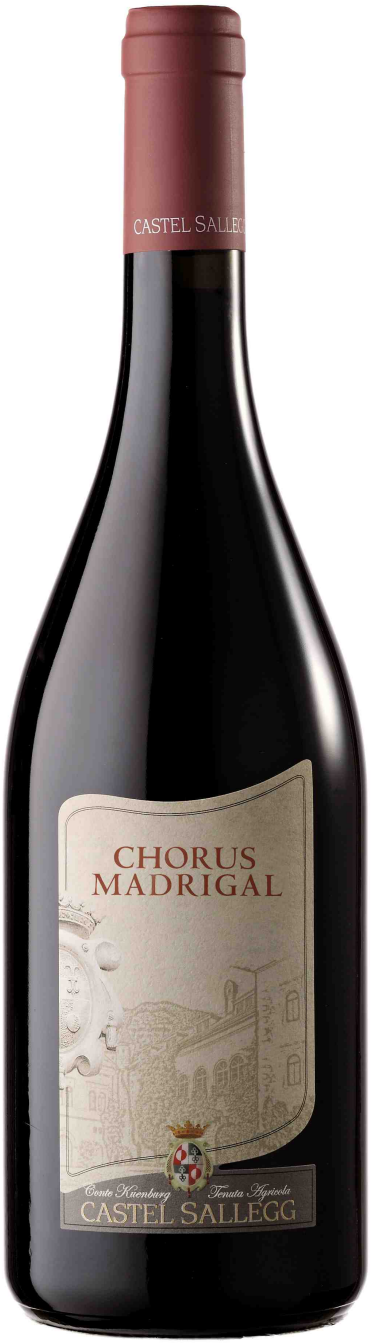
Alcool:	13,0 %
Aciditá Totale:	6,3 g/l
Zuccheri residui:	1,0 g/l

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it

Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

CUVÉE "CHORUS MADRIGAL" 2013

DOC Alto Adige Merlot - Cabernet



Nota di degustazione:

Il vino ha un intenso colore rubino con una leggera nota violacea.

All'olfatto presenta note di frutti di bosco, cassis, vaniglia e leggeri aromi di tostatura.

Al palato, risulta fruttato con una buona struttura tannica, con legni ben legati e una piacevole persistenza.

18°C

Periodo di consumo consigliato:
10 anni o oltre per le annate migliori
Abbinamento:
Ideale con piatti molto saporiti a base di carne, selvaggina, pollame a carne scura, bistecche o formaggi stagionati
Vitigno:
85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Zona:
Caldaro - S. Giuseppe al Lago: 230 m s.l.m. . Vigneto rivolto a sud-est dal terreno argilloso-sabbioso con ghiaia di arenaria. La vicinanza al lago garantisce ottime condizioni climatiche
Sistema di Coltivazione:
Guyot
Resa per ceppo:
1,0 kg – 40 hl/ha
Vinificazione:
Fermentazione in cisterne d'acciaio inox con successiva fermentazione malolattica biologica
Affinamento:
12 mesi in barrique francesi, seguito da 18 mesi in bottiglia

Alcool:	14,0 %
Aciditá Totale:	5,1 g/l
Zuccheri residui:	3,8 g/l

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it

Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

PINOT BIANCO "PRATUM" 2014

DOC Alto Adige Terlano

Nota di degustazione:

Il vino è giallo paglierino con riflessi verdognoli.

All'olfatto si avvertono gli aromi di pesca, frutta esotica e vaniglia.

Al palato, risulta minerale con un'acidità bilanciata e una lunga persistenza.

10-12°C

Periodo di consumo consigliato:
Sino a 8 anni
Abbinamento:
Ideale con risotti, antipasti, crostacei, piatti a base di pesce o di carni bianche.
Vitigno:
100% Pinot Bianco
Zona:
Le uve per la selezione "Pratum" provengono dai più antichi vitigni del Preyhof, che maturano a 550 m d'altitudine su terreni porfirici e arenaria della Val Gardena.
Sistema di Coltivazione:
Guyot
Resa per ceppo :
1,0 kg – 40 hl/ha
Vinificazione :
Illimpidimento del mosto a freddo con successiva fermentazione controllata a basse temperature, 15-18°C.
Affinamento:
Affinamento: due terzi per 9 mesi in cisterne di acciaio inox, mentre il restante terzo, per lo stesso periodo, in botti francesi (500 litri).

Alcool:	13,5 %
Aciditá Totale:	5,8 g/l
Zuccheri residui:	2,7 g/l

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it

Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

MERLOT "NUSSLEITEN" 2012
DOC Alto Adige

Nota di degustazione:

Colore rosso granato profondo con riflessi violacei.

Il profumo convince con aromi di prugna e fiori di sambuco, note di vaniglia e leggermente tostato.

Al palato risulta maturo in stile bordolese con sentori delicati di paprika e pepe. Vino importante e corposo.

18°C

Periodo di consumo consigliato:
10 anni o oltre per ottime annate
Abbinamento:
Si abbina bene con carni poco cotte o grigliate di manzo e agnello, selvaggina e formaggi saporiti.
Vitigno:
100% Merlot
Zona:
Caldaro - Nussleiten: 230 m s.l.m. . Singolo vigneto nei pressi del Lago di Caldaro. Pendii con terreno argilloso-sabbioso e ghiaia arenaria. Le immediate vicinanze al Lago di Caldaro garantiscono condizioni climatiche ottimali.
Sistema di Coltivazione:
Guyot con il tralcio principale a 60 cm dal terreno
Resa per ceppo:
1 grappolo per ogni tralcio. Resa per ettaro molto ridotta pari a 4500 kg – 30 hl/ha.
Vinificazione:
Fermentazione controllata sulla vinaccia per ca. due settimane, quindi fermentazione malolattica naturale. Rimontaggi soffici ai fini di estrarre colori e aromi dalle bucce.
Affinamento:
24 mesi in barrique francesi di primo passaggio, che esaltano in modo ottimale gli aromi del Merlot "Nussleiten", quindi 12 mesi in bottiglia.

Alcool:	14,0 %
Aciditá Totale:	5,3 g/l
Zuccheri residui:	5,4 g/l

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it

Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

MOSCATO ROSA 2014
DOC Alto Adige

Nota di degustazione:

Vino da dessert di colore rosso lampone.

Il profumo di rosa è molto intenso, fruttato con note di frutti esotici, fragola e lamponi.

Al palato si presenta pieno e con una lunghezza quasi infinita.

10-14°C

Periodo di consumo consigliato:
sino a 30 anni
Il Moscato Rosa è il vino maggiormente noto di Castel Sallegg ed è annoverabile tra le varietà più rare al mondo.

Abbinamento:
Ideale con formaggi stagionati e saporiti, paté de foie gras, dolci alla frutta. Ottimo anche da solo come vino da meditazione.

Vitigno:
100% Moscato Rosa - Selezione Kuenburg: Vitigno autoctono.

Zona:
Caldaro - San Giuseppe al Lago di Caldaro: 230 s.l.m. . Il microclima particolare richiede una coltivazione speciale in terreni mediamente duri e calcarei che assorbono velocemente il calore. La posizione esposta garantisce quotidianamente un'esposizione prolungata al sole.

Sistema di Coltivazione:
Guyot con il tralcio principale a 60 cm dal terreno

Resa per ceppo:
1 grappolo per ogni tralcio. Resa per ettaro molto ridotta pari a 4500 kg – 30 hl/ha.

Vinificazione:
Le uve vengono vendemmiate tardivamente con una gradazione minima di 32° Babo (160 Oechsle). Due settimane di fermentazione sulla vinaccia in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento:
12 mesi in acciaio inox, quindi 12 mesi in bottiglia

Alcool:	11,0 %
Aciditá Totale:.	7,6 g/l
Zuccheri residui:	199,6 g/l

Tenuta-Castel Sallegg | Vicolo di Sotto,15 | I-39052 Caldaro (BZ) | Tel: 0471 963132 | Fax: 0471 964730
info@castelsallegg.it | www.castelsallegg.it