KANDLERHOF

Un vigneto unico ...

La bella tenuta vinicola si trova nel comune di Bolzano nella zona vitivinicola dell'Alto Adige (Regione Trentino-Alto Adige).

La coltivazione della vite si estende su una superficie di due ettari e il suo allevamento è del tipo a **pergola**. La produzione del nostro vino rosso, ***Schiava***, ***Lagrein*** e ***Merlot***, deriva dai relativi vitigni che occupano circa tre quarti della superficie. La restante parte è destinata alla produzione del vino bianco, ***Sauvignon Blanc***.

All'anno se ne producono ca. **20.000 bottiglie**. L'azienda vitivinicola aderisce alle associazioni *"Vignaioli Alto Adige"* e *"Gallo Rosso"* (Agriturismo in Alto Adige)

La storia

L'azienda vitivinicola ricca di tradizione ...

La tenuta è gestita dal **Martin Spornberger** insieme a **Irene** e il figlio **Hannes**. Essendo rimasto il maso per 200 anni consecutivi di proprietà della stessa famiglia, al maso Kandlerhof venne conferito dalla Provincia Alto Adige il titolo di ***"maso avito"*** *(in tedesco Erbhof)* nell'anno *1993*.

REGISTRAZIONI RELATIVE AL MASO:

1793	**Johann Spornberger**, Kandler *(fonditore di stagno)* anche maso Dornhöfl
1777	Josef Anton Schloterpöck, cittadino e fonditore di stagno a Bolzano possiede il Dornhöfl a Prazöll – *come risultante dagli atti del Principato di Bressanone*
1620	Peter Rainer
1600	Hanns Dorn
1486	Jorig Dornacher
1366	Chunradi dti Dorn de Placzedel
1320	Ludwicus de Placedelle
1301	Jechelino dto Dorn
1278	Frederici Dorn

ALTO ADIGE D.O.C.
SAUVIGNON

Vitigno: Sauvignon
Sistema di coltivazione: pergola
Terreno: argilla su porfido
Vendemmia: inizio settembre
Vinificazione: fermentazione in acciaio e invecchiamento in acciaio e barrique

Gradazione alcoolica: 13,5 %vol*
Acidità: 6,8 g/l *
Zuccheri residui: 1,5 g/l*

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti consigliati: adatto con tutte le pietanze a base di asparagi, pasta, pesce, carne bianca e formaggio - adatto anche come aperitivo

* I dati analitici possono variare leggermente secondo l'annata

KANDLERHOF

VINO ROSÉ
FIRSI

Vitigno: Schiava + 2% Lagrein
Sistema di coltivazione: pergola
Terreno: sabbia su porfido
Vendemmia: inizio settembre
Vinificazione: fermentazione e invecchiamento in acciaio

Gradazione alcoolica: 12,5 %vol*
Acidità: 6,4 g/l*
Zuccheri residui: 4,0 g/l*

Temperatura di servizio: 8-12 °C

Abbinamenti consigliati: vino indicato come aperitivo, da abbinare ad antipasti non piccanti, consigliato da gustare insieme al parmigiano - ideale con pesce alla griglia e formaggio morbido

* I dati analitici possono variare leggermente secondo l'annata

KANDLERHOF

ALTO ADIGE D.O.C.
S. MADDALENA CLASSICO

Vitigno: Schiava + circa 5% Lagrein
Sistema di coltivazione: pergola
Terreno: sabbia su porfido
Vendemmia: metà settembre
Vinificazione: fermentazione e affinamento all'serbatoi d'acciaio, con un periodo di contatto sulle bucce di circa 10-14 giorni

Gradazione alcoolica: 13,0 %vol*
Acidità: 4,5 g/l*
Zuccheri residui: 2,0 g/l*

Temperatura di servizio: 12-16 °C

Abbinamenti consigliati: antipasti freddi, speck, formaggio, pietanze a base di carne *(arrosto di manzo, coniglio, agnello)* e pesce

* I dati analitici possono variare leggermente secondo l'annata

KANDLERHOF

KANDLERHOF
SAUVIGNON
KANDLERHOF
FIRSI
KANDLERHOF
ST. MAGDALENER
CLASSICO
KANDLERHOF
SCHLOTERPÖCK
KANDLERHOF
LAGREIN
KANDLERHOF
MERLOT

ALTO ADIGE D.O.C.
S. MADDALENA CLASSICO
SCHLOTERPÖCK
1777

Vitigno: Schiava *(Vernatsch)* + 5% Lagrein
Sistema di coltivazione: pergola
Terreno: argilla su porfido
Vendemmia: metà settembre *(uva selezionati)*
Vinificazione: fermentazione in acciao con vinacce per 20 giorni, affinamento in botti di rovere per 12 mesi, maturazione in bottiglia per 12 mesi

Gradazione alcolica: 13,0 %vol*
Acidità: 4,8 g/l*
Zuccheri residui: 2,5 g/l*

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Abbinamenti consigliati: pietanze a base di carne *(arrosto di manzo, coniglio, agnello)*

* I dati analitici possono variare leggermente secondo l'annata

KANDLERHOF

ALTO ADIGE D.O.C.
LAGREIN

Vitigno: Lagrein
Sistema di coltivazione: pergola
Terreno: sabbia su porfido
Vendemmia: metà/fine settembre
Vinificazione: fermentazione con un periodo di contatto sulle bucce di circa 10-14 giorni, fermentazione malolattica e affinamento per 80% in botti grandi di rovere e 20% in barrique e tonneaux

Gradazione alcoolica: 13,0 %vol*
Acidità: 5,0 g/l*
Zuccheri residui: 2,3 g/l*

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamenti consigliati: cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati

* I dati analitici possono variare leggermente secondo l'annata

KANDLERHOF

MITTERBERG I.G.T.
MERLOT

Vitigno: Merlot
Sistema di coltivazione: Guyot e pergola
Vendemmia: metà/fine settembre
Vinificazione: fermentazione in botti di acciaio con un periodo di contatto sulle bucce di circa 14 giorni, fermentazione malolattica e affinamento in barrique per 7-8 mesi

Gradazione alcoolica: 13,0 %vol*
Acidità: 5,0 g/l*
Zuccheri residui: 2,0 g/l*

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamenti consigliati: carni rosse scure e formaggi stagionati

* I dati analitici possono variare leggermente secondo l'annata

KANDLERHOF

Vacanza & camere

Godetevi momenti di benessere presso la nostra azienda vitivinicola ...

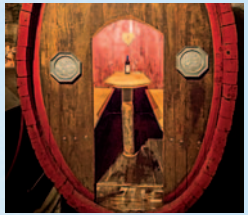
La nostra tenuta vinicola offre la possibilità di *perottamento*, una splendida terrazza, una cantina antica e ricca di storia dove trascorrere ore indimenticabili. Disponiamo di **sei camere matrimoniali** con balcone *(tre con vista sulla città e tre con vista panoramica sul Catinaccio e sulle Dolomiti)*.
Per la **prima colazione** un gustosissimo buffet.
Le camere **dispongono** di WLAN, doccia, phon, WC, cassetta di sicurezza e TV.
Le camere sono **disponibili** da *aprile a novembre*.
Parcheggio disponibile *(anche per motociclisti)*.

I prezzi variano secondo durata del soggiorno.
RICHIESTA: Tel. +39 0471/973033 – info@kandlerhof.it
www.kandlerhof.it

“Vorremmo produrre vini che riflettano al meglio la nostra posizione, varietà e filosofia. Vini con carattere, eleganza e un buon potenziale di invecchiamento. In questo modo cerchiamo di portare avanti la nostra tradizione con un tocco innovativo.”

Hannes Spornberger

KANDLERHOF



I-39100 Bolzano – Alto Adige
Santa Maddalena – Santa Maddalena di Sotto 30
Tel. +39 0471/973033
info@kandlerhof.it – **www.kandlerhof.it**

Partita IVA: 03205980216
Cod.fiscale: SPRHNS90C24A952S

È possibile **acquistare** i nostri vini **direttamente** presso la nostra azienda vitivinicola *(Su appuntamento. Per quantitativi adeguati effettuiamo spedizioni anche in altri paesei europei)*.

Editore: KANDLERHOF Santa Maddalena Alto Adige
Fotos: ©Dietmar Mitterer Zublasing, ©Clemens Zahn & Archivio privato
Grafica: ROGAA Design – *Stampa:* A. Weger

©Copyright 2020 – Ripruduzione riservata

IT

KANDLERHOF