



VINEA CASTEL

WEINGUT | TENUTA | WINERY

HIGH-ELEVATION VINEYARDS · 976–1.073 m | Elegant. Pure. Mineral.



LASARIS 2025

DATI PRINCIPALI

Origine: Alto Adige | Val Venosta | Sluderno

Altitudine & Terroir: 976 m s.l.m. | ripido pendio alpino | esposizione sud con marcate escursioni termiche tra giorno e notte | roccia madre di gneiss granitico con sottili coperture povere di scisto e filladi

Vitigno: Solaris

Vigneto & impianto: allevamento Guyot con sistema a spalliera | anno di impianto 2023

Classificazione: IGT | vino biologico sostenibile

VINIFICAZIONE

Vendemmia: Raccolta manuale selettiva in piccole cassette il 14.09.2025

Fermentazione: Pressatura soffice a grappolo intero; fermentazione a temperatura controllata per preservare il profilo aromatico distintivo.

Affinamento: Maturazione in acciaio inox per mantenere il carattere del frutto primario; nessuna fermentazione malolattica per esaltare freschezza e tensione.

ARCHITETTURA SENSORIALE

Aspetto: Giallo paglierino intenso e limpido con vivaci riflessi verdognoli. La brillantezza sottolinea freschezza, precisione e origine alpina.

Stile: Teso, verticale e fortemente minerale. Il vino si esprime con uno stile fresco e preciso, caratterizzato da grande tensione interna. Nessuna opulenza, ma un orientamento deciso verso freschezza, struttura ed espressione precisa del terroir.

Olfatto: Bouquet fresco e di grande precisione. Note di scorza di frutto della passione, mandorla e ribes bianco si uniscono a sentori floreali di sambuco e menta selvatica. Sullo sfondo emergono fini accenti speziati e una marcata mineralità pietrosa che ricorda il granito bagnato.

Palato: Attacco teso e nitido con acidità vibrante. La fine tessitura fenolica e la spiccata sapidità conferiscono grande lunghezza e profondità. Corpo snello e preciso, con linea ben definita. Finale molto fresco e dinamico, persistente con lunga scia minerale.

VALORI ANALITICI

Alcol: 13 % vol. **Zuccheri residui:** 0,0 g/l **Acidità totale:** 5,7 g/l