



VINEA CASTEL

WEINGUT | TENUTA | WINERY

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



MUSCATELLO ALPIN 2025

DATI PRINCIPALI

Origine: Alto Adige | Val Venosta | Sluderno

Altitudine & Terroir: 1.073 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: Muscaris

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 01.10.2025

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 delicati riflessi verdognoli. Brillante e vivace, anticipa visivamente una marcata freschezza.

Stile: Teso, fresco e preciso. Nonostante la varietà aromatica, costruito chiaramente su freschezza e struttura. Non un vino aromatico opulento, ma un Muscaris alpino con tensione, impronta minerale e una chiara verticalità.

Olfatto: Aromatica finemente definita di uva bianca, scorza di agrumi e fiori di sambuco. Le tipiche note moscate emergono in modo nitido e controllato, accompagnate da erbe fresche e da un sottofondo minerale pietroso. Il profilo resta nitido, mai eccessivamente profumato.

Palato: Attacco molto fresco e teso, con marcato grip acido. L'acidità elevata e precisa sostiene l'aromaticità e bilancia il residuo zuccherino finemente integrato. Corpo snello e ben definito, con tessitura succosa. Finale lungo, fresco e lineare, con tensione minerale e grande chiarezza aromatica.

VALORI ANALITICI

Alcol: 10 % vol. **Zuccheri residui:** 8,9 g/l **Acidità totale:** 7,8 g/l