



VINEA CASTEL

WEINGUT | TENUTA | WINERY

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



SALDURIS 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: Riesling

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 30.10.2025

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 di impronta fresca, riflette chiaramente l'origine alpina.

Stile: Molto teso, focalizzato e fortemente minerale. Un Riesling dalla chiara impostazione verticale, con elevata tensione e struttura precisa. Non punta sull'esuberanza aromatica, ma su eleganza fresca e identità territoriale.

Olfatto: Bouquet fresco e preciso. Note di albicocca matura, scorza di agrumi, mela verde e pesca bianca si intrecciano con sottili accenti erbacei. Sullo sfondo emerge una marcata impronta minerale pietrosa che ricorda roccia bagnata e suoli di origine primaria. L'aromaticità resta netta ed essenziale.

Palato: Attacco teso ed energetico con evidente grip acido. L'acidità elevata conferisce slancio e precisione; il residuo zuccherino finemente integrato arrotonda con discrezione la struttura. Corpo snello e lineare, con grande tensione interna. Finale molto lungo, fresco e vibrante, caratterizzato da sapidità minerale e persistenza aromatica pulita.

VALORI ANALITICI

Alcol: 13 % vol. **Zuccheri residui:** 5,0 g/l **Acidità totale:** 8,1 g/l