



VINEA CASTEL

WEINGUT | TENUTA | WINERY

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



SOLARIQUE 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 in acciaio inox per preservare il profilo aromatico distintivo.

Affinamento: Maturazione in barrique per quasi un anno per favorire la micro-ossigenazione; nessuna fermentazione malolattica, così da esaltare freschezza e tensione.

ARCHITETTURA SENSORIALE

Aspetto: Giallo paglierino intenso e limpido con delicate sfumature dorate e riflessi verdognoli. Brillante e consistente, con elegante profondità.

Stile: Teso e minerale, al contempo più rotondo e strutturato rispetto alla versione in solo acciaio. La matrice alpina fresca resta centrale, arricchita dal passaggio in barrique che apporta tessitura, profondità e una lieve risonanza speziata. Profilo preciso, composto e persistente.

Olfatto: Bouquet nitido e articolato. Note di agrumi maturi, mela gialla e frutta a nocciolo delicata si uniscono a sfumature speziate fini. Il legno si esprime con estrema discrezione: accenni di mandorla tostata e crosta di pane chiara, sempre ben integrati. Sullo sfondo emerge una marcata impronta minerale pietrosa, che preserva freschezza e identità territoriale.

Palato: Attacco teso e preciso con evidente grip acido. L'acidità vivace sostiene il vino e lo mantiene fresco e focalizzato pur con l'apporto della micro-ossigenazione. Tessitura fine e armoniosa; il corpo appare leggermente più pieno, senza risultare pesante. Finale lungo e strutturato, con tensione minerale, delicata cremosità e persistenza fresca.

VALORI ANALITICI

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

VINEA CASTEL | Allitz 15 A | 39023 Lasa | Val Venosta | Alto Adige | Italia
T: 340 8037147 | 348 2837770 | info@vineacastel.it | www.vineacastel.it