



VINEA CASTEL

WEINGUT | TENUTA | WINERY

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



VINOGRIS 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: Sauvignier Gris

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 25.10.2025

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 preciso, riflette visivamente l'origine fresca e l'elevata altitudine.

Stile: Teso, minerale e di impronta fresca. Il vino coniuga struttura e freschezza senza risultare pesante. Profilo chiaro e lineare, espressione misurata, con attenzione rivolta a tensione e lunghezza più che all'ampiezza aromatica.

Olfatto: Riservato e sfaccettato. Note di pera matura e mela chiara, accompagnate da delicati accenti agrumati. Sottili sfumature speziate e una profondità minerale pietrosa caratterizzano il bouquet. L'aromaticità resta nitida, mai invadente.

Palato: Attacco netto e preciso con evidente grip acido. L'acidità vivace conferisce freschezza e dinamismo; il residuo zuccherino è finemente integrato e sostiene la tessitura. Corpo di medio peso, ben definito e composto. Finale lungo, con chiarezza minerale e sottile speziatura.

VALORI ANALITICI

Alcol: 12 % vol. **Zuccheri residui:** 4,1 g/l **Acidità totale:** 7,1 g/l