



# VINEA CASTEL

WEINGUT | TENUTA | WINERY

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



## VINUM MIXTUM 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:** 17 diverse varietà bianche e rosse

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

**Classificazione:** Vino bianco | vino biologico sostenibile

### VINIFICAZIONE

**Vendemmia:** Raccolta manuale selettiva in piccole cassette il 04.11.2025

**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, seguita da fermentazione malolattica.

### ARCHITETTURA SENSORIALE

**Aspetto:** Tonalità bronzata brillante con riflessi caldi. Limpido e vivace, con un profilo visivo sospeso tra un Blanc de Noirs e un rosso di delicata estrazione.

**Stile:** Caldo e avvolgente, ma allo stesso tempo ben teso. Il vino unisce apertura aromatica a freschezza alpina. Nessuna pesantezza, bensì equilibrio tra frutto maturo, acidità morbida e profondità minerale. Espresso ma preciso.

**Olfatto:** Bouquet complesso e aperto. Frutti rossi, in particolare fragola, si combinano con pera e frutta a nocciolo chiara. Accenni erbacei e una sottile vena vegetale conferiscono complessità. Sullo sfondo emerge una componente terrosa e minerale pietrosa.

**Palato:** Attacco rotondo e morbido, con acidità delicata ben integrata. La fermentazione malolattica contribuisce a una tessitura vellutata e a un flusso armonico. Corpo da leggero a medio, secco e ben strutturato. Finale succoso, dai toni caldi, sostenuto da una freschezza minerale.

### VALORI ANALITICI

**Alcol:** 11 % vol.    **Zuccheri residui:** 0,0 g/l    **Acidità totale:** 6,4 g/l