



VINEA CASTEL

WEINGUT | TENUTA | WINERY

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



TERRA RAETICA 2025

DATI PRINCIPALI

Origine: Alto Adige | Val Venosta | Sluderno

Altitudine & Terroir: 1.030 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: Johanniter

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

Classificazione: IGT

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 nitido, con un'espressione fresca e di chiara impronta alpina.

Stile: Teso, nitido ed equilibrato. Johanniter di impronta fresca, costruito su freschezza e struttura. Espressione misurata, costruzione precisa, senza eccessi aromatici.

Olfatto: Bouquet discreto e lineare. Note di frutta a polpa bianca, agrumi e sottili accenti erbacei. Sostenuto da una marcata impronta minerale pietrosa che conferisce profondità e chiarezza alpina. L'aromaticità resta sobria e ben definita.

Palato: Attacco fresco e diretto, con acidità ben integrata. L'acidità vivace dona slancio e tensione, mentre il residuo zuccherino moderato è armoniosamente inserito e contribuisce all'equilibrio. Corpo da snello a medio, con tessitura pulita e ben delineata. Finale preciso, caratterizzato da freschezza minerale.

VALORI ANALITICI

Alcol: 12,5 % vol. **Zuccheri residui:** 3,1 g/l **Acidità totale:** 7,5 g/l