



LA VERIETA' SOLARIS è stata ottenuta in Germania, all'Istituto di Viticoltura di Friburgo, nel 1975 da un incrocio tra (Seyve-Villard 5-276 x (Riesling x Ruländer)) e (Zaraya Severa x Muscat Ottonel) ovvero tra varietà americane portatrici di resistenza ai patogeni e varietà tradizionali europee portatrici di buona qualità delle uve e del vino.

Il vitigno è caratterizzato da una buona resistenza contro oidio e soprattutto peronospora, solo in annate particolarmente difficili si rendono necessari un paio di interventi fitosanitari con zolfo bagnabile.

SOLARIS è un vitigno molto particolare, predilige infatti terreni argillosi, non umidi, locati ad un'altitudine al di sopra degli 800 metri sul livello del mare.

TERRENO E UBICAZIONE VenticinqueDieci nasce nel cuore dell'Alta Valle di Non, nel comune di Romeno (TN) a circa 980 m.s.l.m. Il terreno, calcareo-argilloso e mediamente profondo, è caratterizzato da una bassa percentuale di scheletro ma la pendenza dei terreni garantisce comunque una gestione dell'acqua ottimale.

Le prime barbatelle di Solaris della nostra azienda sono state messe a dimora nella primavera del 2016 con una densità di impianto di oltre 7000 piante/ha per limitare il carico di uva per ceppo e di conseguenza massimizzare la qualità.

RACCOLTA La varietà Solaris è solitamente caratterizzata da un'epoca di maturazione estremamente precoce ma, vista la quota a cui lo coltiviamo, il nostro solitamente non raggiunge la maturazione ottimale prima della seconda decade di settembre.

Il 2021 è stato caratterizzato da una stagione molto in ritardo, il freddo e le abbondanti nevicate dell'inverno 2020 hanno ritardato la ripresa vegetativa primaverile e questo ritardo si è conservato fino alla vendemmia avvenuta il 25 settembre, la più tardiva della nostra storia. La vendemmia avviene rigorosamente a mano e il trasporto dell'uva viene effettuato in piccole cassette di plastica per preservare al massimo l'integrità dei grappoli.

IN CANTINA Dopo una soffice pressatura pneumatica dell'uva diraspata il mosto è stato lasciato una notte a decantare prima di essere travasato e aggiunto di lieviti selezionati. La fermentazione, in botti di acciaio inox, è avvenuta a temperatura controllata ed è durata circa 10 giorni. Finita la fermentazione il vino è stato travasato ed è rimasto fino a fine primavera ad affinarsi sempre in piccole botti di acciaio inox prima di essere filtrato e imbottigliato.

IL VINO si presenta giallo paglierino, al naso si percepiscono note floreali, frutta tropicale, albicocca, succo di frutta ACE. In bocca è di buona struttura, fresco e bello sapido. E' caratterizzato da una buona persistenza. Sipresta molto bene come vino da aperitivo, sorprendentemente pieno e corposo. Si abbina molto bene a carni bianche, pesce speziato e crostacei ma anche a insalate e alla cucina orientale.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Vendemmia: 25.09.2021

Resa/ha: 50hl/ha

Sistema di allevamento: Guyot

Alcool: 12,8 % vol.;

Acidità: 6,7 g/l

Zucchero residuo: 1 g/l

Quantità prodotta: 1431 bottiglie



"Nel cuore dell'Alta Valle di Non, a quasi 1000 mslm, nasce VenticinqueDieci, un vino da uve di varietà Solaris, naturalmente resistente alle principali malattie fungine che non necessita quindi di alcun intervento con prodotti di sintesi chimica".

Sede Operativa:
P.zza Aldo Moro 1
Romeno (TN)



Contatti :
Zucal Michele Cell : 331-9071546