

Solaris

ottenuto da uve naturalmente resistenti

Vigneti delle Dolomiti
Indicazione geografica tipica



Vigneti delle dolomiti:

La zona produttiva si identifica principalmente con le Province di Trento e Bolzano.

Vitigno:

Il Solaris è un vitigno ottenuto nel 1975 a Friburgo in Germania, ed essendo una varietà resistente alle principali malattie crittogamiche (fungine) della vite, garantisce un minore impatto sull'ecosistema ove viene coltivato.

Molto precoce, si presta ad essere coltivato a quote elevate, anche superiori agli 800 metri, su terreni ben esposti a sud.

La varietà è bianca con grappolo medio grande che permette di ottenere dei vini freschi, agrumati e di notevole personalità.

Vinificazione e affinamento:

La vendemmia avviene nella prima metà di settembre. Le uve, raccolte a mano, sono pressate dopo una breve macerazione a freddo. Il mosto si fa fermentare in recipienti di acciaio di media capacità a temperatura controllata compresa tra i 16 e i 18 °C. Dopo qualche mese di sosta sui lieviti, il vino viene preparato per l'imbottigliamento.

Dati analitici:

Alcool 12% vol.

Acidità 6.5 g/l.

Dati Sensoriali:

Il colore è giallo con riflessi verdolini e il profumo floreale e fresco di agrumi. Il sapore è pieno, ancora agrumato e di lunga persistenza.

Apprezzabilità:

E' un vino di notevole carattere varietale, ottimo come aperitivo, bene si accompagna alle pietanze a base di pesce ed ai formaggi a fine pasto.

Temperatura di servizio: 10-12°C