

VINO DEL PASSO

Solaris

Provenienza: Nel caso del vitigno di uva bianca SOLARIS, si tratta di un incrocio tra (Seyve-Villard 5-276 x (Riesling x Ruländer)) e (Zaraya Severa x Muscat Ottonel). Il vitigno si contraddistingue attraverso una buona resistenza contro l'oidio, vero e falso. In anni normali, esso non ha bisogno di essere trattato chimicamente.

Requisiti riguardo a posizione e terreno (Terroir)

In riguardo ai requisiti richiesti, il tipo di vitigno SOLARIS è difficilmente paragonabile ad un altro tipo di vite, infatti la vite SOLARIS è un vitigno particolare. In Alto Adige, la vite predilige terreni argillosi, non umidi, locati ad un'altitudine al di sopra dei 700 mt sul livello del mare. Le nostre uve SOLARIS maturano sul prato di un'alpe vicino al Passo della Mendola ad un'altitudine di 1200-1300 mt. Le viti sono state piantate nel 2008.

Resa: A tale altitudine, per ogni ramo vi sono soltanto da uno a due grappoli di piccole dimensioni, con acini altrettanto piccoli. Per una qualità del vino ottimale, il carico per ogni vite non dovrebbe superare i 0,4 - 0,5 kg. Occorre pertanto l'uva di almeno due viti per ottenere una bottiglia di vino.

Periodo di maturazione e vendemmia: Da metà a fine ottobre

Peso del mosto di 17° - 19° KMW

Vino: Gli aromi, di natura complessa, ricordano il limone, con un gusto pepato di moscato e di ananas, miele e pesca, nonché una leggera vena di fieno d'alpe ed erbe selvatiche. Il vino è concentrato, minerale con una leggera acidità che lo contraddistingue e possiede una struttura armonica con tanta forza e pienezza ed un finale perdurante.

Rappresenta un vino da aperitivo eccezionalmente pieno e corposo. Si abbina molto bene a carni bianche, pesce speziato e crostacei, nonché in maniera eccezionale anche ad insalate. E' l'ideale anche in abbinamento alla cucina asiatica.

Temperatura di servizio: 12°, in inverno anche fino a 13°

Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da: BIKO IT BIO 001 BZ

Weingut Lieselehof - Kardatscherweg 6, Kaltern am See
Tel +39 329 9011593 - info@lieselehof.com - www.lieselehof.com



LIESELEHOF

