



SOLARIS “SYSIPHOS”

Il vitigno: a 1200 metri d'altitudine, in località Anterivo, a sud dell'Alto Adige in mezzo a prati e boschi, crescono - su terrazze molto soleggiate ed esposte al mite venticello del Lago del Garda - le viti Solaris. I vigneti sono resistenti a Oidio e Peronospora. Per cui non c'è necessità di alcun trattamento.

Il terreno è composto di sabbia, argilla e limo ed è ricco di elementi nutrienti come l'azoto, fosforo, potassio e diversi altri.

La vinificazione: I grappoli sono diraspati e pigiati con successiva criomacerazione a circa 10 ore. Segue un affinamento sulle fecce fini in acciaio e infine l'imbottigliato.

Il vino: il Solaris - una rarità e una particolarità - è pieno, di notevole struttura, che richiama ricordi di sambuco e un elegante vezzo floreale. È avvolto da un tocco appena accennato senza rinunciare alla freschezza, alla sapidità e alla fragrante intensità aromatica dai vini di alta quota.

Le raccomandazioni: il Solaris si adatta ad antipasti, piatti di asparagi, pasti di pesce e formaggi saporiti. Gusta molto anche un bicchiere bevuto senza accompagnarlo di alcun cibo.

La temperatura: il vino va servito a 8° - 10°.

La maturità del vino: si consiglia di bere il Solaris preferibilmente nei primi quattro anni dopo l'imbottigliamento.

