



**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 “Soladiù”** 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 per la spumantizzazione prima della prima decade di settembre. La vendemmia dell'annata 2025 è avvenuta il 2 settembre, rigorosamente a mano, e il trasporto dell'uva è stato effettuato in piccoli cassoni 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. Dopo qualche mese di decantazione e stabilizzazione a freddo, per la prese di spuma finale il vino base è stato posto in un autoclave e lasciato a fermentare per 30 giorni.

**LO SPUMANTE** si presenta immediatamente con un bel colore giallo tendente al verdolino. Al naso risulta fresco, improntato su rimandi di agrumi, erbe aromatiche e frutta tropicale a polpa bianca. Al palato emerge nuovamente un leggero agrume, risultando sempre fresco, immediato, facile nel sorso e di buona persistenza.

**Vendemmia: 2.09.2025**

**Resa/ha: 50hl/ha**

**Sistema di allevamento: Guyot**

**Alcool: 11,0 % vol.;**

**Acidità: 8,0 g/l**

**Zucchero residuo: 14 g/l**

**Quantità prodotta: 2631 bottiglie**



XXV-X  
VenticinqueDieci



SOLARIS

Az Agricola Calliari Maria Rita

[www.venticinquedieci.it](http://www.venticinquedieci.it)  
[info@venticinquedieci.it](mailto:info@venticinquedieci.it)

Seguici su



*"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