



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 Ottone) 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 "Soladìu" 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

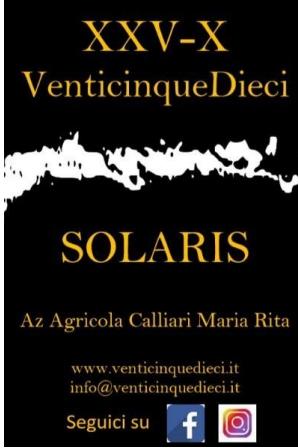
Alcool: 11,0 % vol.;

Acidità: 8,0 g/l

Zucchero residuo: 14 g/l

Quantità prodotta: 2631 bottiglie





“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