



B A R O N L O N G O

SOLARIS

Solaris 2016

I.G.T. Dolomiti

VITIGNO Il Solaris, una vite resistente alle malattie fungine, è stato creato nel 1975, incrociando il Merzling con la varietà GM6493 e, dal 2001, rientra nella privativa per ritrovati vegetali. Questo vitigno deve il proprio nome al sole, grazie al quale matura rapidamente e arricchendosi di zuccheri.

TERRENO I vigneti sorgono a un'altitudine di 1.040 m a Casignano, nel Parco Naturale Monte Corno, su un terreno porfirico roccioso. Le uve non sono trattate con prodotti chimici e i grappoli vengono curati e raccolti a mano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Il sistema a spalliera o Guyot consente una buona gestione della chioma, esponendo ai raggi solari anche i grappoli che si trovano più in profondità, affinché possano raggiungere la maturazione fenolica. Una potatura accurata consente di ottenere 40 hl/ha.

VINIFICAZIONE Si pressa tutta l'uva e il mosto fermenta spontaneamente a una temperatura costante di 20°C. Ne deriva un vino demi-sec che invecchia per sei mesi su lieviti integrali. Il processo termina poi con una breve maturazione in bottiglia.

VALORI ANALITICI Alcool 14 % Vol. All'elevato residuo zuccherino di 28,13 g/l si contrappone un'acidità totale di 5,8 g/l. Queste caratteristiche conferiscono il carattere di una vendemmia da acini selezionati con una straordinaria ricchezza di aromi.

MATURAZIONE Il vino raggiunge relativamente presto, già dopo un anno, una maturazione armoniosa, ma se conservato a regola d'arte con temperatura costante e buona umidità, possiede un potenziale di invecchiamento di almeno 15 anni.

DEGUSTAZIONE Questo vino cristallino, dal colore giallo paglierino con tonalità dorate, sembra quasi viscoso nel bicchiere. Al naso presenta sentori floreali con complesse note fruttate. Nonostante l'elevato residuo zuccherino, in bocca risulta semisecco e la sua ricchezza, insieme all'elegante mineralità, persiste a lungo nel retrogusto.

ABBINAMENTI Adatto ad antipasti con foie gras o, a fine pasto, con formaggi a muffa blu, roquefort, gorgonzola o stilton. Ideale anche con dessert cremosi come mousse al cioccolato, crème brûlée o panna cotta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°C



ALTO ADIGE
ITALIA

