

SORAI

BIANCO VERONA IGT

VITIGNI

Riesling renano, Pinot bianco,
Chardonnay, Sauvignon,
Garganega

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

500 M.S.L.M.

ESPOSIZIONE

Sud

TERRENO

Argilloso-calcareo

SUPERFICIE

4 Ha



ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ

10.000 ceppi/ha

RESA CON SELEZIONE

30 hl/ha

ETÀ VITI

40 anni

VENDEMMIA

Settembre

"CLASSE D'ALTA QUOTA"

Il Sorai è un vino d'altitudine. "Sora" (sopra) i 500 metri dal livello del mare, dove l'aria è più fine e la luce più nitida, i vigneti mettono radici nella roccia bianca creando un vino "d'alta classe".

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

VINIFICAZIONE: Le uve sono raccolte a mano, poste in casse e pigiate in giornata. Il mosto viene subito raffreddato per favorire un naturale illimpidimento. La fermentazione si svolge lentamente in pieces da 228 L, poste nella cantina scavata nella roccia. Il tutto senza aggiunta di solfiti.

AFFINAMENTO: Dopo la fermentazione alcolica si lascia il vino a contatto dei lieviti, procedendo periodicamente con qualche batonages. Ad estate inoltrata si mette in bottiglia dove riposa diversi mesi prima di essere posto in vendita.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Oro-verde brillante.

PROFUMO: Deciso con aromi di fiori di campo, frutta matura (pesca gialla) e nocciola tostata.

SAPORE: Equilibrato e persistente di grande morbidezza e spiccata sapidità.

Formato: 0,75 l

Alcool: 13,5°

Acidità totale: 6 g/l