



SORAI

BIANCO VERONA IGT

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".

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
DENSITA'	10.000 CEPPI/HA
RESA	30 HL/HA
ETA' VITI	30 ANNI
VENDEMMIA	SETTEMBRE
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 fino al sopraggiungere dell'estate, procedendo periodicamente con qualche batonages. Ad estate inoltrata si mette in bottiglia dove riposa almeno 8 mesi prima di essere posto in vendita.
DATI ANALITICI	ALCOOL SVOLTO: 13,5° ACIDITÀ TOTALE: 6 G/L
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. Temperatura: 10° - 12° C
GASTRONOMIA E SERVIZIO	Abbinamenti: Pesce, carni bianche da animali da cortile e formaggi.
FORMATO	0,750 L

