



CANTINA  
LAVIS  
-1948-

# SORNI BIANCO DEI SORNI

TRENTINO DOC

*La zona viticola dei Sorni, si trova a nord di Lavis, nel cuore delle Colline Avisiane. Le sue particolarità pedologiche e climatiche caratterizzano le uve coltivate, che vinificate danno origine al vino Sorni.*

*Il blend appropriato consente di ottenere un vino dal profumo "dolce", con una vena aromatica, che ricorda l'albicocca, la buccia di pesca e la mela cotogna, tipica delle zone collinari trentine. Si notano sentori floreali di sambuco selvatico, fiori di campo, salvia e limoncella. Il gusto è intenso ed elegante con note di freschezza e sapidità, che lasciano una piacevole e persistente sensazione aromatica.*

#### VITIGNO

Nosiola, Chardonnay, Pinot Bianco

#### ZONA DI PRODUZIONE

Sorni (Lavis)

#### ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Ovest; 300-500 m s.l.m.

#### COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Detritico, magro, poco profondo, molto drenato, per Pinot Bianco e Chardonnay; strutturato, profondo, fertile per nosiola.

#### FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergoletta semplice

#### DENSITÀ DI IMPIANTO

4.000 ceppi/ha

#### GRADO ALCOLICO

12,5%

#### ABBINAMENTI

Servito fresco trova un piacevole abbinamento negli antipasti a base di pesce, nelle creme, nei risotti e nelle carni bianche lessate. Indicato anche con piatti freddi è ottimo con formaggi di capra non stagionati.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°

