

Sorni

BIANCO DEI SORNI

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. VINO BIANCO A BASE DI UVE CHARDONNAY, PINOT BIANCO E NOSIOLA. 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 TARENTINE. SI NOTANO SENTORI FLOREALI DI SAMBUCCO 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. 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.



DENOMINAZIONE:	TRENTINO DOC BIANCO DEI SORNI
TIPO DI VINO:	BIANCO
UVE:	NOSIOLA, CHARDONNAY, PINOT BIANCO
NUMERO DELLE BOTTIGLIE PRODOTTE:	60.000
COMUNE DI UBICAZIONE VIGNETI:	LAVIS, SORNI
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA:	OVEST; 300 - 500 M SUL LIVELLO DEL MARE
SUOLO:	DETRITICO, MAGRO, POCO PROFONDO, MOLTO DRENATO PER PINOT BIANCO E CHARDONNAY; STRUTTURATO, PROFONDO, FERTILE PER NOSIOLA
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	PERGOLETTA SEMPLICE, 4000 VITI/VETTARO
ETÀ DELLE VITI:	20 - 30 ANNI
RESA:	80 - 85 HL/HA
DATA DELLA VENDEMMIA:	METÀ SETTEMBRE
AFFINAMENTO:	3 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE

MAXIMÉ • DELECTATUS • EST • BARTICO • EST •

LA-VIS
STORIE DI VITE

BIANCO DEI SORNI

The Sorni vineyard area lies north of Lavis, in the heart of the Colline Avisiane (Avisio hills), where the soil and climate characterise the grapes cultivated to produce the Sorni wine. White wine made from Chardonnay, Pinot Bianco and Nosiola grapes. This appropriate blend develops a “sweet” bouquet and an aromatic

DENOMINATION:	TRENTINO DOC BIANCO DEI SORNI
WINE TYPE:	WHITE
GRAPES:	NOSIOLA, CHARDONNAY, PINOT BIANCO
BOTTLES PRODUCED:	60,000
VINEYARD LOCATION:	LAVIS, SORNI
EXPOSURE AND ALTITUDE:	WEST, 300 – 500 M ABOVE SEA LEVEL
SOIL TYPE:	PINOT BIANCO AND CHARDONNAY: DETRITAL, LIGHT, SHALLOW AND WELL DRAINED. NOSIOLA: MINERAL RICH, DEEP, FERTILE
TRAINING SYSTEM AND PLANTING DENSITY:	SIMPLE PERGOLA 4000 VINES/HECTARE
AGE OF VINES:	20 – 30 YEARS
YIELD:	80 – 85 HL/HA
HARVEST DATE:	MIDDLE OF SEPTEMBER
AGEING PERIOD:	3 MONTHS IN OAK BARRIQUES

scent that reminds of apricot, peach peel and quince - the typical fruit of Trento's foothills - while the flower aromas hinted at are wild elder, wild flowers, sage and lemon verbena. Its intense and elegant taste brings freshness and pungency to the palate, leaving behind a pleasing and persistently aromatic sensation. Served fresh, it charmingly accompanies fish-based hors-d'oeuvres, creamed soups, risotti and various types of boiled white meats. Also indicated for cold dishes, it is excellent with non-matured goat cheeses.

BIANCO DEI SORNI

Das Anbaugebiet der Sorni befindet sich im Norden von Lavis, im Herzen der Colline Avisiane (Avisiane Hügel). Seine pedologischen und klimatischen Besonderheiten prägen die angebauten Trauben, die im Zuge der Weinbereitung den Sorni Wein ergeben. Weißwein auf der Grundlage von

BEZEICHNUNG:	TRENTINO DOC BIANCO DEI SORNI
ART:	WEIßWEIN
TRAUBEN:	NOSIOLA, CHARDONNAY, PINOT BIANCO
PRODUZIERTE FLASCHEN:	60.000
ANBAUGEBIETE:	LAVIS, SORNI
LAGE UND HÖHE DER WEINBERGE:	WEST, 300 – 500 M ÜBER DEM MEERESSPIEGEL
BODEN:	KLASTISCH, MAGER, WENIG TIEF, SEHR DRAINERT FÜR PINOT BIANCO UND CHARDONNAY; STRUKTURIERT, TIEF, FRUCHTBAR FÜR NOSIOLA
FORM DER REBENERZIEHUNG UND DICHT:	EINFACHE PERGOLETTA, 4000 REBEN/HA
DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN:	20 – 30 JAHRE
ERTRAG:	80 – 85 HL/HA
DATUM DER WEINLESE:	MITTE SEPTEMBER
AUSBAU:	3 MONATE IN BARRIQUES AUS EICHENHOLZ

Chardonnay, Pinot Bianco und Nosiola Trauben. Dank der geeigneten Mischung wird ein Wein mit “süßem” Bouquet gewonnen, mit einer aromatischen Note, die an Aprikosen, an Pfirsichschalen und an die für die Trentiner Hügellagen typischen Quittenäpfel erinnert. Auffällig sind Blumennoten von wildem Holunder, Feldblumen, Salbei und Zitronenstrauch. Der Geschmack ist intensiv und elegant mit frischen und würzigen Noten, die einen angenehmen und anhaltenden harmonischen Geschmack hinterlassen. Frisch zu Hors d'oeuvres auf Fischbasis, Cremes, Risotti, und weißem Kochfleisch servieren. Angezeigt auch bei kalten Tellern und ausgezeichnet zu nicht gelagertem Ziegenkäse.