

Sorni

ROSSO 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 ROSSO DEI SORNI.

VINO ROSSO RUBINO CON DECISE SFUMATURE VIOLACEE IN GIOVENTÙ, LEGGERMENTE VINOSO, CON SENSAZIONI FRUTTATE DI LAMPONI E PICCOLI FRUTTI DI BOSCO ED UN CARATTERISTICO RICORDO DI VIOLA. SAPORE CALDO, ASCIUTTO, LIEVEMENTE TANNICO, GRADEVOLE.

È UN VINO DI BUONA STRUTTURA, CHE PERMETTE DI PRESERVARE NEL TEMPO QUELLE CARATTERISTICHE DI FRESchezza E BEVIBILITÀ, CHE CONTRIBUISCONO ALLA DEFINIZIONE DI UN ROSSO AUTENTICAMENTE PIACEVOLE. SERVITO A 16 GRADI, ACCOMPAGNA BENISSIMO TUTTO IL PASTO, DAI PRIMI BEN CONDITI CON SALSE E SELVAGGINA, AI PIATTI DI CARNI BIANCHE SAPORITE E ROSSE IN GENERE. OTTIMO ANCHE CON I FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA, NON ECCESSIVAMENTE PICCANTI.



DENOMINAZIONE:	TRENTINO DOC ROSSO DEI SORNI
TIPO DI VINO:	ROSSO
UVE:	TEROLDEGO E LAGREIN
NUMERO DELLE BOTTIGLIE PRODOTTE:	70.000
COMUNE DI UBICAZIONE VIGNETI:	LAVIS, SORNI
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA:	OVEST, 280 - 400 M SUL LIVELLO DEL MARE
SUOLO:	DETRITICO, MAGRO, POCO PROFONDO, MOLTO DRENATO PER IL LAGREIN; STRUTTURATO, PROFONDO, FERTILE PER IL TEROLDEGO
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	PERGOLETTA SEMPLICE 3000 - 4000 VITI/ETTARO
ETÀ DELLE VITI:	20 - 30 ANNI
RESA:	70 - 80 HL/HA
DATA DELLA VENDemmIA:	FINE SETTEMBRE - INIZIO OTTOBRE
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	SVOLTA
AFFINAMENTO:	3 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE

DELECTATUS EST
MAYNE • DELECTATUS • EST
MAYNE • DELECTATUS • EST
MAYNE • DELECTATUS • EST

LA-VIS
STORIE DI VITE

ROSSO 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 Rosso dei Sorni. Ruby red colouring with violet hues when young, slightly vinous, with a fruity bouquet of wild berries (especially raspberries) and a marked hint of violet. The

DENOMINATION:	TRENTINO DOC ROSSO DEI SORNI
WINE TYPE:	ROSSO
GRAPES:	TEROLDEGO AND LAGREIN
BOTTLES PRODUCED:	70,000
VINEYARD LOCATION:	LAVIS, SORNI
EXPOSURE AND ALTITUDE:	WEST, 280 – 400 M ABOVE SEA LEVEL
SOIL TYPE:	LAGREIN: DETRITAL, LIGHT, SHALLOW AND WELL-DRAINED; TEROLDEGO: MINERAL RICH, DEEP AND FERTILE
TRAINING SYSTEM AND PLANTING DENSITY:	SIMPLE PERGOLA 3000 – 4000 VINES/HECTARE
AGE OF VINES:	20 – 30 YEARS
YIELD:	70 - 80 HL/HA
HARVEST DATE:	END OF SEPTEMBER - BEGINNING OF OCTOBER
MALOLACTIC FERMENTATION:	COMPLETED
AGEING PERIOD:	3 MONTHS IN OAK BARRIQUES

taste is warm, dry, slightly tannic and pleasant overall. The good structure of this wine allows to preserve its freshness and enjoyability in time. The result is an authentically pleasing red. Served at 16°C, it is the excellent accompaniment throughout any meal, from pasta dishes well-seasoned with sauces and game, to white and red meat dishes in general. Also great with medium-aged and not excessively spicy cheeses.

ROSSO 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 Rosso dei Sorni ergeben. Rubinroter Rotwein, als Jungwein mit ausgeprägten Veilchen-

BEZEICHNUNG:	TRENTINO DOC ROSSO DEI SORNI
ART:	ROTWEIN
TRAUBEN:	TEROLDEGO UND LAGREIN
PRODUZIERTE FLASCHEN:	70.000
ANBAUGEBIETE:	LAVIS, SORNI
LAGE UND HÖHE DER WEINBERGE:	WEST, 280 – 400 M ÜBER DEM MEERESSPIEGEL
BODEN:	GERÖLL, MAGER, WENIG TIEF, SEHR DRAINERT FÜR LAGREIN; STRUKTURIERT, TIEF, FRUCHTBAR FÜR TEROLDEGO
FORM DER REBENERZIEHUNG UND DICHT:	EINFACHE PERGOLETTA, 3000 – 4000 REBEN/HA
DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN:	20 – 30 JAHRE
ERTRAG:	70 - 80 HL/HA
DATUM DER WEINLESE:	ENDE SEPTEMBER – ANFANG OKTOBER
MALOLAKTISCHE GÄRUNG:	DURCHGEFÜHRT
AUSBAU:	3 MONATE IN BARRIQUES AUS EICHENHOLZ

Nuancen, leicht weinig, mit fruchtigen Noten von Himbeeren und kleinen Waldbeeren und einem charakteristischen Anflug von Veilchen. Warmer, trockener, leicht taninhaltiger, angenehmer Geschmack. Ein Wein mit Körper, mit anhaltender Frische und Trinkbarkeit; Eigenschaften, die dazu beitragen, einen ausgesprochen angenehmen Rotwein zu kennzeichnen. Er wird bei einer Temperatur von 16 Grad serviert und passt gut zum ganzen Essen, von den mit Saucen angemachten Vorspeisen und dem Wild bis hin zu würzigem weißen Fleisch und allen Arten von rotem Fleisch. Ausgezeichnet auch zu nicht übermäßig würzigen Käsesorten mittlerer Lagerung.