

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: Chardonnay 50%, Pinot Bianco 20%, Garganega 20%, Durella 10%

Coltivazione: Biologica Certificata

Altitudine: 500 m

Esposizione: Sud

Tipologia terreno: Argilloso-Calcareo

Superficie del vigneto: 4 ha

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dei ceppi per ettaro: 10.000 ceppi/ha

Resa ettoltri/ettaro: 30 hl/ha

Età media delle viti: 30 anni

Epoca della 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.

Fermentazione malolattica

Si

Elevazione ed 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% vol.

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.

Gastronomia e Servizio

Temperatura: 10-12°C

Abbinamenti: Pesce, carni bianche da animali da cortile e formaggi.

Formati disponibili

0,750 L

