



Il vigneto dei Sorni, storica proprietà di famiglia, rappresenta per noi il migliore terroir per la produzione di uva Teroldego piena, armonica e di vitigni longevi. I terreni di origine calcarea, la brezza dell'Ora del Garda, l'altitudine di 300 metri uniti ad una scrupolosa cura del vigneto ci permettono di ottenere un'uva succosa, ricca in antociani e con un tannino maturo, ideale all'invecchiamento.

The Sorni vineyard, which has been in the family for decades, represents our best terroir for producing wholesome and well-balanced Teroldego grapes from long-lasting vines. The chalky soils, the constant Ora del Garda breeze, the altitude of 300 metres combined with a careful management of the vineyard allow us to obtain grapes rich in anthocyanins and ripe tannins that are ideal for ageing red wines.

denominazione: appellation:
IGT Vigneti delle Dolomiti Teroldego. IGT Vigneti delle Dolomiti Teroldego.

uve: grape variety:
Teroldego. Teroldego.

età media dei vigneti: average vineyard age:
15 - 20 anni. 15 - 20 years.

terreno: soil:
Calcareo/sabbia - limo. Limestone/ sandy silt.

vinificazione: winemaking:
Vendemmia manuale con selezione delle uve, pigiatura soffice, fermentazione e macerazione sulle bucce in vasche d'acciaio della durata di dieci giorni, con rimontaggi all'aria e délestage. Hand-harvested with careful selection of the best bunches in the vineyard, light crushing, fermentation on the skins in stainless steel tanks with pumping over and délestage for about ten days.
Fermentazione malolattica e affinamento in acciaio e barriques di rovere. Invecchiamento in bottiglia per 3 mesi. Malolactic fermentation in stainless steel tanks and ageing in oak barrels. Bottle-ageing for 3 months.

note organolettiche: tasting note:
Colore rosso intenso con riflessi violacei. Profumo di frutti freschi a bacca rossa (ciliegia, lampone, mirtillo). Gusto tannico di corpo asciutto e leggermente mandorlato. Intense red colour with purplish highlights. Notes of fresh red fruits (cherry, raspberry, blueberry). The palate is tannic with a dry body, offering hints of almond.

produzione media: average production:
10.000 bottiglie/anno. 10,000 bottles/year.