

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.



denominazione:

DOC Trentino Traminer Aromatico.

uve e zone di produzione:

Uve Teroldego, coltivate presso il vigneto dei Sorni, nella Valle dell'Adige.

età media dei vigneti:

15 - 25 anni.

terreno:

Calcareo.

vinificazione:

Vendemmia manuale con selezione delle uve, fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini per 6 mesi in vasche di acciaio inox al fine di preservare la freschezza e l'aromaticità tipiche di questa varietà.

note organolettiche:

Colore rosso intenso con riflessi violacei. Profumo di frutti freschi a bacca rossa (ciliegia, lampone, mirtillo). Gusto tannico di corpo asciutto e leggermente sapido.

produzione media:

13.300 bottiglie/anno.