



Denominazione: **Terrazze Retiche di Sondrio
Rosso I.G.T.
Sorèl®**

Uva: Nebbiolo - Cabernet Sauvignon

Caratteristiche e curiosità: Predominante è il Nebbiolo con assemblaggio di Cabernet Sauvignon. Sorèl® in Valtellina sta ad indicare la corrente d'aria a temperatura costante di 10° C che circola nelle cantine a seconda del giro dei venti creando le condizioni ottimali per la conservazione del vino. Il Sorèl® è un vino unico nel panorama dei vini valtellinese in quanto frutto di un'accurata vinificazione separata delle uve Nebbiolo e Cabernet Sauvignon e di un successivo assemblaggio dei vini. Il vigneto a Cabernet Sauvignon è stato impiantato nel comune di Teglio ad un'altitudine di circa 600 metri s.l.m. nel 1984. La vendemmia ha inizio non prima di S. Martino (11 novembre) di ogni anno.

Dove lo trovi: Ristoranti - Enotecche - Punto Vendita Aziendale

Produttività: ~ 60 q.li/Ha con uve vendemmiate ben mature.

Resa in vino: 70

Vigneti: Ricadenti sul versante retico da est a ovest con esposizione a sud siti all'interno delle zone di produzione del Valtellina Superiore Valgella nel comune di Teglio ad un'altitudine tra i 400 e i 600 m. s.l.m.. Il vigneto a Cabernet Sauvignon è di proprietà della nostra Azienda Agricola. Terreno franco-sabbioso, permeabile all'acqua, moderatamente profondo.

Vinificazione: Fermentazione separata delle due uve che lo compongono a cappello sommerso con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata.

Affinamento: I vini ottenuti dalle fermentazioni separate vengono assemblati e maturano in barriques di rovere francese per 18 mesi. Prima di essere commercializzato affina in bottiglia per almeno 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino carico. Profumo vinoso con sentori di frutti di bosco maturi e confetture. Sapore pieno, rotondo, vellutato e persistente.

Invecchiamento: Vino di medio invecchiamento 6-7 anni.

Abbinamenti: Pasta, risotti, pesce, carni bianche e rosse, formaggi in genere.

Contenuto alcolico: 13% vol.

Temperatura di servizio: 18° C. (mescere in ampi calici)

Formato e annata: 0,375 litri del 2013 | 0,750 litri del 2013 | 1,500 litri del 2013 | 3,000 litri del 2013

Acidità totale: ~ 5,5 g/l

Estratto: ~ 28 g/l

Zuccheri residui: ~ 1 g/l

Riconoscimenti:

Mondial des Vins Extrêmes - CERVIM 2008
MEDAGLIA D'ORO

Mondial des Vins Extrêmes - CERVIM 1999
MEDAGLIA D'ARGENTO

Mondial des Vins Extrêmes - CERVIM 2001
MENZIONE D'ONORE