



Sorì della Sorba



SORÌ DELLA SORBA: LA STORIA

Sorì della Sorba rappresenta la visione condivisa di Carlo e Giovanna di un'agricoltura all'unisono con la natura e un vino che sia la rappresentazione più trasparente e pura del terroir che li ospita. Il progetto nasce dal sogno di poter unire ed esprimere la loro passione attraverso i vini che producono.

Sorì della Sorba è un anfiteatro di 10 ettari dei quali 3,8 di vigneti indigeni piemontesi.

Il resto della proprietà è un bellissimo e selvaggio bosco che abbraccia le vigne e conferisce grande biodiversità.

'Sorì' significa CRU, indica la cima

della collina esposta a Sud, la migliore esposizione per la maturazione dell'uva. A Diano d'Alba se ne contano 73 e quello della Sorba è monopolio della proprietà. Elevazione: 450 metri slm.

Età dei vigneti: il Dolcetto è stato piantato tra il 1955 e il 1970. Il Nebbiolo nel 2010. Agricoltura: utilizziamo una trilogia di permaculture, biodinamica e biologico. Certificato biologico dal 2023.

Varietà coltivate: Nebbiolo, Dolcetto. Composizione del terreno: l'antica "formazione di Lequio" risale a circa 12 milioni di anni fa ed è composta da calcare, argilla e sabbia.

SORI DELLA SORBA



SORÌ DELLA SORBA LANGHE NEBBIOLO

NOVITÀ

- Uvaggio: 100% Nebbiolo.
- Vinificazione: 80% grappolo intero; le 3 parcelle di Nebbiolo vengono vinificate separatamente ed assemblate prima dell'invecchiamento.
- Affinamento: 12 mesi in botte di rovere di Slavonia (10-25 HL).
- In bocca: Frutti di bosco, petali di rosa, sottobosco e tartufo.

Codice: SOLN21
Pz x Cartone: 6
Anno: 2021
Litri: 0,75



SOLO PER AMORE LANGHE ROSSO

NOVITÀ

- Uvaggio: 60% Dolcetto, 30% Nebbiolo, 10% Barbera.
- Vinificazione: 80% grappolo intero; le parcelle vengono vinificate separatamente e unite nel miglior blend prima dell'invecchiamento.
- Affinamento: 8 mesi in botte di rovere (10-25HL).
- In bocca: Ciliegie rosse con frutti i bosco, sottobosco, erbe saporite e roccia bagnata.

Codice: SOLR21
Pz x Cartone: 6
Anno: 2021
Litri: 0,75



ALTA LANGA EXTRA BRUT MILLESIMATO 2020

NOVITÀ

- Uvaggio: 85% Pinot nero, 15% Chardonnay.
- Fermentazione: in vasche d'acciaio a temperatura controllata.
- Affinamento sui lieviti: 32/36 mesi.
- Colore: Giallo delicato ed elegante. Perlage fine e persistente.
- Al naso: Sentori di panetteria, frutta gialla e fiori bianchi.
- In bocca: Rinfrescante. Con sapore lungo e persistente con finale morbido e rotondo.

Codice: SOALB20
Pz x Cartone: 6
Anno: 2020
Litri: 0,75