

## À PROPOS DE NOUS

Chez Poderi Sorì, nous nous consacrons à une viticulture de premier ordre et, depuis la création de l'entreprise, nous n'avons qu'un seul objectif en tête : offrir la meilleure qualité possible.

Guolf Gattiker et Francis Hodgskin ont acquis les vignobles BAUDANA et PARAFADA en 1986. Les deux vignobles sont des terroirs du cru BAROLO, base d'une qualité supérieure avec un label de garantie (DOCG).

En 1988, la société PODERI SORI' (traduction du piémontais : "domaines des meilleurs terroirs") a été fondée et le premier vin a été élaboré dans le respect de la tradition et de la culture locales.

Depuis lors, un résultat unique a été obtenu en respectant les anciennes traditions viticoles, en gérant soigneusement la transformation des raisins en vin et en contrôlant attentivement le processus de vieillissement dans des fûts en bois.

Ces principes donnent naissance à des vins irrévocablement liés au terroir, mais avec une élégance et des sensations complexes en bouche, qui répondent aux normes européennes et mondiales les plus élevées et les plus exigeantes.

### Adresse du vignoble

Poderi Sorì s.s.a., Località Parafada 7, 12050 Serralunga d'Alba (CN), Italy

### Bureau de vente

Poderi Sorì AG, Rebhusstrasse 1, 8126 Zumikon, Suisse  
barolo@poderisori.com || www.poderisori.com

### Contact

Gattiker Guolf  
Hodgskin Thomas  
Gattiker Giorgio +41 76 220 11 33



## NOS VINS

### PARAFADA Barolo DOCG

Cultivé et produit avec le plus grand soin à partir de raisins provenant du vignoble Parafada, une sous-zone de Serralunga d'Alba. La vinification est traditionnelle et l'élevage final se fait en fûts de chêne de 25 hl. Le Parafada a reçu la médaille d'argent à "La Sélection" 2023.

### BAUDANA Barolo DOCG

Produit à partir d'un vignoble replanté en 1997 dans la sous-zone Baudana de Serralunga d'Alba, en utilisant des clones de Nebbiolo à faible productivité mais à forte teneur en extrait. La vinification est traditionnelle et les vins sont élevés dans un mélange de fûts de 25 hl et de fûts plus petits.



### Francis Langhe Nebbiolo DOC

Un vin équilibré, épicé, aux tanins puissants, mais en même temps élégant et discret, qui atteint sa maturité de consommation après deux ans, et atteint son plein potentiel à partir de trois ans.

### Bricco dei Gufi Vino Rosso

Succession charmante d'un assemblage soigné de vins issus des cépages Nebbiolo et Barbera, affinés et vieillis pendant 18 mois dans de petites barriques. Un vin délicieux qui fait appel à l'odorat.

### Langhe Sauvignon DOC

Un vin blanc joyeux au nez fruité, élaboré à partir de raisins 100% Sauvignon Blanc. Le vin a reçu une médaille d'argent au "Expovina Winetrophy" 2023.

# PODERI SORI'



• IN BACCHO ET VENERE •

## VINS BAROLO

## LA DÉGUSTATION DE VINS

### BAROLO

Couleur	Tonalité intense, rouge grenat.
Saveur	Élégant et intense, caractérisé par des notes épicées, éthérées et fruitées. Il est complété par des notes florales et un parfum de réglisse.
Palais	Ample, chaleureux et harmonieux, d'une grande élégance et d'une grande grâce. Tannins doux. Persistance longue et agréable. Finale bien équilibrée et étendue.
Boire	Il se déguste entre 5 et 30 ans à 20 °C.

### Dégustation verticale de vins de 30 ans d'âge !



### NEBBIOLO

Couleur	Rouge grenat avec une teinte rubis.
Saveur	Épices discrètes, fruits et vanille.
Palais	Doux et équilibré avec une longue finale.
Boire	Meilleur entre 3 et 10 ans à 20 °C.

### BRICCO

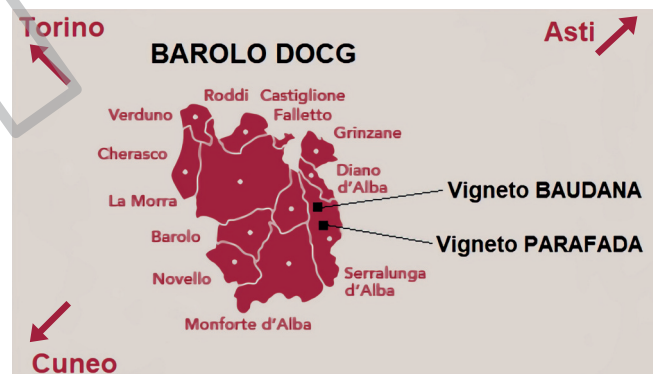
Couleur	Lumineux, excellente densité, teinte rubis.
Saveur	Fleurs, baies sauvages, cerises mûres et vanille.
Palais	Rondeur optimale, fruité et long en bouche.
Boire	Meilleur entre 2 et 5 ans à 18 °C.

## LES VIGNOBLES

Le BAROLO est par définition "le grand vin italien", élaboré entièrement à partir de raisins Nebbiolo. Il provient du village du même nom, situé à quelques kilomètres au sud d'Alba. Le Barolo est produit dans onze communes, toutes situées sur les collines pittoresques de la Langhe, marquées par des siècles de viticulture et dominées par des châteaux médiévaux. La photo ci-dessous montre le Vigneto BAUDANA.



Les deux vignobles BAUDANA et PARAFADA sont situés au nord de Serralunga d'Alba, dans la région viticole BAROLO DOCG. Les deux vignobles sont orientés vers le sud et sont plantés de raisins Nebbiolo. Ils ont une superficie d'environ 1,2 hectare chacun et sont situés à une altitude comprise entre 280 et 410 m.a.s.l. Un total de 12 000 bouteilles de vin peuvent être produites annuellement.



## LES VINTAGES

### Baudana 2019 "il moderno"

Un Barolo moderne, corsé, aux tanins doux, qui atteint sa maturité de consommation après environ cinq ans et son plein potentiel après dix ans.

### Parafada 2019 "il classico"

Un vin rouge grenat élégant et fruité, aux tanins puissants, qui atteint sa maturité de consommation après environ cinq ans et son plein potentiel après dix ans.

### Baudana 2007 "il potente"

Un vin puissant avec un nez élégant, bien équilibré et un beau bouquet.

### Parafada 1999 "il ricco"

L'acide tannique doux donne la structure à ce vin qui s'ouvre sur une bouche fraîche, fruitée et épicée. Cette note typique de la Parafada souligne le caractère robuste, élégant et de grande qualité.

### Parafada 1998 "l'espressivo"

L'année chaude de 1998 fait de ce vin un compagnon de table sec et épicé, honnête et bien développé.

### Parafada 1997 "il bilanciato"

Un vin équilibré et vif à la fois, avec un beau bouquet et des arômes frais et fruités, à l'apogée de son évolution.

### Parafada 1996 "l'imponente"

Un vin impressionnant, intense, avec un potentiel de stockage encore important, robuste et corsé.

### Parafada 1995 "l'elegante"

Un vin de haute qualité avec un goût rond et élégant et une finale épicée.

### Baudana 1993 "l'armonico"

Un vin très bien mûr avec un départ agréable et un équilibre harmonieux.