

CHI SIAMO

In Poderi Sori ci dedichiamo a una viticoltura di prim'ordine e, fin dalla fondazione dell'azienda, abbiamo avuto un solo obiettivo: offrire la migliore qualità possibile.

Guolf Gattiker e Francis Hodgskin hanno acquisito i vigneti BAUDANA e PARAFADA nel 1986. Entrambi i vigneti sono terroir del cru BAROLO, la base per una qualità superiore con marchio di garanzia (DOCG).

Nel 1988 è stata fondata l'azienda PODERI SORI' e il primo vino è stato prodotto nel rispetto della tradizione e della cultura locale.

Da allora, un risultato unico è stato ottenuto rispettando le antiche tradizioni enologiche, gestendo con cura la trasformazione dell'uva in vino e controllando attentamente il processo di invecchiamento in botti di legno.

Questi principi danno vita a vini irrimediabilmente legati al territorio, ma con un'eleganza e una complessità di bocca che soddisfano i più alti ed esigenti standard europei e mondiali.

Indirizzo

Azienda Agricola Poderi Sori s.s.a., Località Parafada 7,
12050 Serralunga d'Alba (CN), ITALIA

Vendita

barolo@poderisori.com || www.poderisori.com

Contatto

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



I NOSTRI VINI

PARAFADA Barolo DOCG

Coltivato e prodotto con la massima cura da uve provenienti dal vigneto Parafada, una sottozona di Serralunga d'Alba. Il vino è vinificato tradizionalmente e invecchiato in botti di rovere da 25 hl. Parafada ha ottenuto la medaglia d'argento a "La Sélection" 2023 giuria di vino.

BAUDANA Barolo DOCG

Prodotto da un vigneto reimpiantato nel 1997 nella sottozona Baudana di Serralunga d'Alba, utilizzando cloni di Nebbiolo a bassa produttività ma ad alto contenuto di estratto. La vinificazione è tradizionale e i vini vengono affinati in una miscela di botti da 25 hl e botti più piccole.



Francis Langhe Nebbiolo DOC

Un vino equilibrato, speziato, con tannini potenti, ma allo stesso tempo elegante e discreto, che raggiunge la maturità alcolica dopo due anni e il suo pieno potenziale dopo tre anni.

Bricco dei Gufi Vino Rosso

Un'affascinante successione di vini accuratamente assemblati dalle varietà Nebbiolo e Barbera, maturati e invecchiati per 18 mesi in piccole botti. Un vino delizioso che richiama l'olfatto.

Langhe Sauvignon DOC

Un vino bianco gioioso dal naso fruttato, prodotto con uve 100% Sauvignon Blanc. Il vino ha vinto una medaglia d'argento alla giuria di vino "Expovina Winetrophy" 2023.

PODERI SORI'



• IN BACCHO ET VENERE •

VINI BAROLO

DEGUSTAZIONE

BAROLO

Colore	Colore rosso granato intenso.
Gusto	Elegante e intenso, con note speziate, eteree e fruttate. È completato da note floreali e da un accenno di liquirizia.
Palato	Corposo, caldo e armonioso, con grande eleganza e grazia. Tannini morbidi. Lunga e piacevole persistenza. Finale equilibrato e lungo.
Bere	Può essere consumato da 5 a 30 anni a 20°C.

Degustazione verticale di vini di 30 anni!



NEBBIOLO

Colore	Rosso granato con tonalità rubino.
Gusto	Spezie, frutta e vaniglia discrete.
Palato	Morbido ed equilibrato con un lungo finale.
Bere	Meglio tra i 3 e i 10 anni a 20°C.

BRICCO

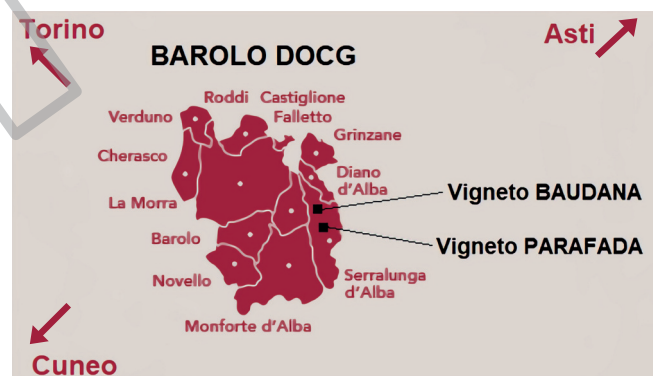
Colore	Luminoso, densità eccellente, tonalità rubino.
Gusto	Fiori, frutti di bosco, ciliegie mature e vaniglia.
Palato	Ottima rotondità, fruttato e lungo al palato.
Bere	Da consumarsi da 2 a 5 anni a 18°C.

I VIGNETI

Il BAROLO è per definizione "il grande vino italiano", prodotto interamente con uve Nebbiolo. Proviene dall'omonimo paese, pochi chilometri a sud di Alba. Il Barolo è prodotto in undici comuni, tutti situati nelle pittoresche colline di Langa, segnate da secoli di viticoltura e dominate da castelli medievali. La foto qui sotto mostra il Vigneto BAUDANA.



I due vigneti, BAUDANA e PARAFADA, si trovano a nord di Serralunga d'Alba, nella regione vinicola del BAROLO DOCG. Entrambi i vigneti sono esposti a sud e sono coltivati a Nebbiolo. Si estendono su circa 1,2 ettari ciascuno e si trovano a un'altitudine compresa tra 280 e 410 metri sul livello del mare. Si possono produrre 12.000 bottiglie di vino all'anno.



LE ANNATE

Baudana 2019 "il moderno"

Un Barolo moderno, corposo e dai tannini morbidi, che raggiunge la maturità alcolica dopo circa cinque anni e il suo pieno potenziale dopo dieci.

Parafada 2019 "il classico"

Un vino rosso granato elegante e fruttato con tannini potenti, che raggiunge la maturità alcolica dopo circa cinque anni e il suo pieno potenziale dopo dieci.

Baudana 2007 "il potente"

Un vino potente con un naso elegante ed equilibrato e un bel bouquet.

Parafada 1999 "il ricco"

L'acido tannico leggero dà struttura a questo vino, che si apre su un palato fresco, fruttato e speziato. Questa nota tipica di Parafada sottolinea il carattere robusto, elegante e di alta qualità del vino.

Parafada 1998 "l'espressivo"

L'annata calda del 1998 fa di questo vino un compagno di tavola asciutto, speziato, onesto e ben sviluppato.

Parafada 1997 "il bilanciato"

Un vino equilibrato e vivace, con un bel bouquet e aromi freschi e fruttati all'apice del suo sviluppo.

Parafada 1996 "l'imponente"

Un vino imponente e intenso con un ampio potenziale di conservazione, robusto e corposo.

Parafada 1995 "l'elegante"

Un vino di alta qualità con un sapore rotondo ed elegante e un finale speziato.

Baudana 1993 "l'armonico"

Un vino molto maturo con un inizio piacevole e un equilibrio armonioso.