

SORALÒC

Benennung:	Prosecco DOC
Typologie:	Frizzante
Traube:	12%".
Erstes Produktionsjahr:	Glera
Region:	Venetien - Friaul

Im Weinberg

Boden:	Schwemmboden
Höhenmessung und Lage:	250 m ü.d.M., Südausrichtung
Alter des Weinbergs:	10 - 15 Jahre
Anbaumethoden:	Sylvoz - Cappuccina
Ernte:	Mechanisch und von Hand

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Weißweinherstellung mit der Martinotti (Charmat) Methode
Alkoholgehalt:	11 % vol.
Zucker:	10 g/l

Verkostung

Farbe:	Leuchtende Klarheit und sehr feines und andauerndes Perlage, Strohgelb
Bouquet:	Fruchtig mit Aromen von reifem Apfel und Aprikose
Geschmack:	Frisch, andauernd, mit einem leichten Birnengeschmack

Service

Betriebstemperatur:	8 - 10 °C
Speiseempfehlung:	Perfekt während des Essens, wir empfehlen ihn mit Speisen der ethnischen Küche
Lebensdauer:	12 - 18 Monate

