



ITALIA

VENETO E
FRIULI VENEZIA GIULIA

SORALÒC

Denominazione:	Prosecco DOC
Tipologia:	Frizzante
Uve:	Glera
Primo anno di produzione:	2009
Area:	Veneto - Friuli Venezia Giulia

IN VIGNA

Suolo:	Di origine alluvionale
Altimetria ed esposizione:	50 - 250 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	10 - 15 anni
Sistema di allevamento:	Sylvoz - Doppio capovolto
Vendemmia:	Manuale e meccanica

IN CANTINA

Vinificazione:	Utilizzo del metodo Martinotti (Charmat)
Grado alcolico:	11 % vol.
Zuccheri:	10 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Vista:	Limpidezza luminosa e perlage molto fine e persistente, giallo paglierino tenue
Olfatto:	Fruttato con ricordi di mela matura, albicocca
Gusto:	Fresco, lungo e persistente, con leggero sentore di pera

IN SERVIZIO

Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Abbinamenti:	Perfetto a tutto pasto, come d'abitudine nel territorio del Prosecco. Perlage suggerisce di abbinarlo alla cucina etnica
Shelf life:	12 - 18 mesi

