



ITALIA

VENETO E  
FRIULI VENEZIA GIULIA

## SORALÒC

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

### IN VIGNA

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

### IN CANTINA

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

### IN DEGUSTAZIONE

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

### IN SERVIZIO

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

