



Italia

Veneto

## 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

### in vigna

<b>Suolo:</b>	di origine alluvionale
<b>Altimetria ed esposizione:</b>	50 - 250 m.s.l.m. pianura
<b>Età dei vigneti:</b>	9 - 15 anni
<b>Resa delle uve:</b>	180 q.li/ha
<b>Sistema di allevamento:</b>	sylvoz/guyot
<b>Vendemmia:</b>	manuale

### in cantina

<b>Vinificazione:</b>	in bianco, utilizzo del metodo 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>Abbinamenti consigliati:</b>	perfetto a tutto pasto, come d'abitudine nel territorio del Prosecco. Perlage suggerisce di abbinarlo alla cucina etnica
---------------------------------	--

