



SORALÒC

Biologico e vegano
Prosecco DOC Frizzante

Soralòc è il primo Prosecco DOC frizzante biologico realizzato con tappo a vite, che ne preserva freschezza, colore e aromaticità.

Perfetto come base per la mixology o da gustare in ogni momento, questo vino esprime la leggerezza del Prosecco con bollicine delicate e profumi fruttati.



Denominazione: Prosecco DOC
Tipologia: Frizzante
Uve: Glera
Area: Veneto - Friuli Venezia Giulia



VIGNA

Suolo: Di origine alluvionale
Età dei vigneti: 10 - 15 anni
Sistema di allevamento: Sylvoz
Vendemmia: Meccanica



SERVIZIO

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C
Abbinamenti: Perfetto a tutto pasto. Perlage suggerisce di abbinarlo alla cucina etnica.

CERTIFICAZIONI



CANTINA

Vinificazione: Utilizzo del metodo Martinotti (Charmat).
Grado alcolico: 11 % vol.
Zuccheri: 4 g/l



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.