



SORALÒC

Bio und Vegan
Prosecco DOC Frizzante

Soralòc ist der erste biologische Prosecco DOC mit Schraubverschluss, der die Frische, Farbe und Aromen des Weins bewahrt. Dieser Wein eignet sich perfekt als Basis für Mixgetränke oder zum Genießen zu jeder Gelegenheit und bringt die Leichtigkeit des Prosecco mit zarten Perlen und fruchtigen Aromen zum Ausdruck.



Bezeichnung: Prosecco DOC
Typ: Frizzante
Rebsorten: Glera
Anbaugebiet: Venetien – Friaul-Julisch Venetien



IM WEINBERG

Boden: Schwemmlandboden
Alter der Rebstöcke: 10 - 15 Jahre
Erziehungssystem: Sylvoz
Lese: maschinell



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 8 - 10 °C
Speisenempfehlungen: Perfekt zu allen Gängen. Der Perlage empfiehlt sich besonders in Kombination mit exotischer Küche

ZERTIFIZIERUNGEN



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Herstellung nach der Martinotti-Methode (Charmat).
Alkoholgehalt: 11 % vol.
Zucker: 4 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Leuchtende Klarheit mit sehr feiner und anhaltender Perlage, zartes Strohgelb.
Aroma: Fruchtig mit Noten von reifem Apfel und Aprikose.
Geschmack: Frisch, langanhaltend und nachhaltig, mit leichtem Birnengeschmack.