

SORELLE BRONCA

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

Spumante dal perlage molto fine e persistente. Il profumo è netto ed intenso con freschi sentori di agrumi. Il sapore pieno ed asciutto conferisce a questo brut il privilegio di essere piacevole anche a tutto pasto.

Vitigno: 100% Glera (già conosciuto come Prosecco)
Comune di produzione: San Pietro di Feletto
Vigneti: Guizza, Castella, Borgo America, Farrò
Altimetria: Da 200 a 250 metri slm
Resa per ettaro: Mediamente 110 q.li/ha
Sistema di allevamento: Guyot
Densità d'impianto: 5500 piante/ha
Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre
Vasche di fermentazione: Acciaio
Temperatura di fermentazione: 15°C
Fermentazione e presa di spuma: 45 gg

Gradazione alcolica: 11% vol.
Acidità totale: 5,60 gr/t
Residuo zuccherino: 12,0 gr/t
Temperatura di servizio: 4 °C

COLTIVAZIONE BIOLOGICA - IN CONVERSIONE

ORGANOLETTICA

Aspetto

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli presenta una spuma persistente e un perlage fine.

Olfatto

Bouquet ricco di sentori floreali, in cui spiccano il glicine e l'acacia, con alcune note fruttate di mela verde.

Gusto

Fresco ed elegante. Di grande piacevolezza armonica è caratterizzato da un'equilibrata acidità e buona sapidità.

ABBINAMENTI

Eccellente aperitivo ma anche a tutto pasto si abbina a crostacei o frutti di mare soprattutto con pesce crudo come ostriche, tartufi e scampi. Si accompagna anche con primi piatti leggeri e delicati a base di pesce o di carni bianche.

Bicchieri consigliati:

RIEDEL serie Vitis 403/8 o ZAFFERANO serie Venezia 1131.



FORMATI

Classica 0,75 L
Magnum 1,5 L
Jeroboam 3 L
Mathusalem 6 L

CONFEZIONI REGALO

1 / 2 / 3 bottiglie da 0,75L
1 bottiglia Magnum 1,5L

IMBALLI

6 bottiglie da 0,75L
coricate monostrato



SORELLE
BRONCA
BRUT

