



SORELLE BRONCA

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
PARTICELLA 68®

Cru dal nome emblematico. "68" è infatti, in base alla suddivisione catastale, il numero della particella centrale della collina a Colbertaldo dove si trovano i vigneti. Gamma olfattiva ampia con eleganti e complessi profumi di frutta. Il sapore ha una pienezza di gusto che conferma le promesse dell'olfatto.

Vitigno: 90% Glera (già conosciuto come Prosecco) da selezione massale, 5% Bianchetta, 5% Perera

Comune di produzione: Vidor

Vigneti: Colbertaldo

Altimetria: Da 250 a 320 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: 5,80 gr/lt

Residuo zuccherino: 16,0 gr/lt

Temperatura di servizio: 4 - 6 °C

COLTIVAZIONE BIOLOGICA - IN CONVERSIONE

ORGANOLETTICA

Aspetto

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

Olfatto

Alle note iniziali di frutti gialli, si uniscono gli eleganti sentori floreali in cui si possono facilmente riconoscere le note intense dei fiori d'acacia.

Gusto

Ben sostenuto nell'equilibrio e nell'eleganza. L'anidride carbonica perfettamente integrata contribuisce ad esaltare le preziose sensazioni riscontrate all'olfatto.

ABBINAMENTI

Aperitivo per definizione si abbina alla pasticceria secca o alle torte.

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

