



# SORELLE BRONCA

## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Spumante molto vivace, brioso e spumeggiante con un perlage molto fine e persistente, pronto ad emanare sensazioni floreali. Dolcezza ed acidità si amalgamano in modo equilibrato rendendolo sapido ed armonico.



**Vitigno:** 100% Glera (già conosciuto come Prosecco)  
**Comune di produzione:** San Pietro di Feletto e Vidor  
**Vigneti:** Guizza, Le Rive, Scandolera, Rolle  
**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:** 15,0 gr/lt  
**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

Presenta una composizione olfattiva molto vivace e complessa caratterizzata da sentori di frutta bianca e di fiori di acacia e di glicine.

##### Gusto

L'equilibrio tra acidità e tenore zuccherino conferisce al vino una perfetta armonia e profondità che esalta la complessità aromatica percepita al naso.

#### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo in abbinamento a stuzzichini salati, è adatto anche alle occasioni di festa accompagnando dolci della tradizione o dessert a base di frutta di stagione.

#### Bicchieri consigliati:

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



#### FORMATI

Classica 0,75 L  
Magnum 1,5 L  
Jeroboom 3 L

#### CONFEZIONI REGALO

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

#### IMBALLI

6 bottiglie da 0,75L  
coricate monostrato

