

# Sorelle Bronca

FRAZ. COLBERTALDO  
VIA MARTIRI, 20  
31020 VIDOR [TV]  
TEL. 0423987201  
www.sorellebronca.com

**VENDITA DIRETTA**  
**VISITA SU PRENOTAZIONE**

**PRODUZIONE ANNUA** 250.000 bottiglie  
**ETTARI VITATI** 20.00  
**VITICOLTURA** Biologico Certificato

Nel comprensorio della nuova Docg del Prosecco sono poche le aziende che hanno scelto di non puntare tutto solo ed esclusivamente sull'effervescente tipologia trevigiana. Fra queste brilla la realtà di Antonella ed Ersiliana Bronca che a Vidor ha saputo affiancare agli spumanti una piccola e pregevole produzione di vini fermi. La vigna, estesa a sufficienza per garantire tutta la produzione, è curata secondo i dettami dell'agricoltura biologica. Negli ultimi anni si è fatta sempre più importante la presenza di Elisa, enologa figlia di Ersiliana, che affianca Piero Balcon nella gestione tecnica.

Ottimo il Particella 68, Valdobbiadene che dalla vendemmia 2010 è stato declinato in versione Brut. Se i profumi hanno mantenuto il frutto al centro dell'obiettivo, è al palato che il vino ha convinto maggiormente. Il minor apporto zuccherino ha permesso allo spumante di esprimersi con maggior finezza e tensione gustativa, risultando armonioso e molto lungo. Anche il Ser Bele '08, taglio bordolese prodotto nel vigneto di Rua, ha convinto appieno, grazie a profumi maturi e nitidi, seguiti al palato da un vino di sostanza ed equilibrio. Nel complesso tutti gli spumanti sono più che apprezzabili.

● Colli di Conegliano Rosso Ser Bele '08		6
○ Valdobbiadene Brut Particella 68 '10		5
○ Colli di Conegliano Bianco Delico '10		5
○ Valdobbiadene Brut '10		4*
○ Valdobbiadene Extra Dry '10		4*
● Colli di Conegliano Rosso Ser Bele '05		6
● Colli di Conegliano Rosso Ser Bele '07		6
● Colli di Conegliano Rosso Ser Bele '06		6
● Colli di Conegliano Rosso Ser Bele '04		6