



SORELLE BRONCA

COLLI TREVIGIANI IGT **ARDESCO**

Vino rosso color rubino con riflessi granati, frutto di una selezione accurata di uve con invecchiamento in barrique per un anno. Deriva dall'uvaggio delle varietà: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot.

Vitigno: Uvaggio di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot

Comune di produzione: San Pietro di Feletto

Vigneti: Vigneti di produzione Antonella e Sorelle

Altimetria: Da 200 a 250 metri slm

Resa per ettaro: Mediamente 50 q.li/ha

Sistema di allevamento: Guyot - cordone speronato

Densità d'impianto: 6500 piante/ha

Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre

Vasche di fermentazione: Tini in legno

Temperatura di fermentazione: 24°C

Fermentazione: 20 gg

Affinamento: Un anno in barrique e sei mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13% vol.

Acidità totale: 5,00 gr/lt

Ph: 3,70 gr/lt

Temperatura di servizio: 18 °C

COLTIVAZIONE BIOLOGICA - IN CONVERSIONE

ORGANOLETTICA

Aspetto

Di colore rosso rubino con riflessi granati dovuti all'invecchiamento.

Olfatto

I sentori fruttati dell'amarena e dei frutti di bosco ben si armonizzano con le note speziate del pepe nero e balsamiche del vaniglia.

Gusto

Presenta un'eleganza raffinata data dal perfetto equilibrio tra componente tannica, acidità e corposità. La persistenza del gusto ritrova sul finire tutti sentori già percepiti all'olfatto.

ABBINAMENTI

Si sposa perfettamente con la carne rossa, specie se alla griglia o al sangue, e con carne di selvaggina. Ottimo anche con formaggi stagionati.

Bicchiere consigliato:

RIEDEL serie Bordeaux 416/00.



■ FORMATI

Classica 0,75 L

■ CONFEZIONI REGALO

1 / 2 / 3 bottiglie da 0,75L

■ IMBALLI

12 bottiglie da 0,75L

