



# SORELLE BRONCA

## COLLI DI CONEGLIANO DOCG DELICO

Affascinante vino bianco fermo dal colore giallo paglierino ed il profumo vinoso, gradevole ed aromatico. Deriva dall'uvaggio delle varietà: Incrocio Manzoni 6.0.13, Pinot Bianco ed una piccola percentuale di Riesling Renano.



**Vitigno:** Manzoni Bianco, Pinot Bianco e Riesling  
**Comune di produzione:** San Pietro di Feletto  
**Vigneti:** Foglio 9° mapp. 181-182-842  
**Altimetria:** Da 200 a 250 metri slm  
**Resa per ettaro:** Mediamente 70 q.li/ha  
**Sistema di allevamento:** Guyot  
**Densità d'impianto:** 5500 piante/ha  
**Epoca di vendemmia:** Prima-terza decade di settembre  
**Vasche di fermentazione:** Acciaio  
**Temperatura di fermentazione:** 16°C  
**Fermentazione:** 10 gg  
**Affinamento:** 30% in barrique e 70% in acciaio per un anno. Quattro mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 13% vol.  
**Acidità totale:** 5,50 gr/lt  
**Ph:** 3,40  
**Temperatura di servizio:** 14 °C

### COLTIVAZIONE BIOLOGICA - IN CONVERSIONE

#### ORGANOLETTICA

##### Aspetto

Colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati.

##### Olfatto

Spettro aromatico di notevole complessità: tra i sentori di frutta matura spiccano le note di pera, mela golden e pesca che ben si armonizzano ai toni floreali di mandorlo e pesco e di camomilla.

##### Gusto

L'intensità olfattiva si rispecchia perfettamente in un palato avvolgente, sapido con un finale che evoca sentori di frutta fresca e polposa.

#### ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento con formaggi a pasta dura, ortaggi, pesce e carni bianche specie cotte al vapore o alla griglia.

#### Bicchieri consigliati:

RIEDEL serie  
Grape 404/05



#### FORMATI

Classica 0,75 L

#### CONFEZIONI REGALO

1 / 2 / 3 bottiglie da 0,75L

#### IMBALLI

6 bottiglie da 0,75L  
coricate monostrato

