



SORELLE BRONCA

VALDOBBIADENE
PROSECCO DOCG

DIFETTO PERFETTO

Questo Valdobbiadene Prosecco Docg sui lieviti è la più pura espressione del territorio che lo ha generato, dove la sensibilità e la mano sapiente dell'uomo si sostituiscono alla tecnologia. Le uve provenienti da piante vecchie di alta collina conferiscono al vino una leggera sensazione minerale. Il vino viene ottenuto attraverso una rifermentazione in bottiglia, secondo il metodo classico ma senza sboccatura. Il lievito naturale presente è indice di genuinità e salubrità.

Vitigno: 100% Glera (già conosciuto come Prosecco) da selezione massale

Comune di produzione: Vidor

Vigneti: Colbertaldo

Altimetria: Da 320 a 350 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: 5,00 gr/t

Residuo zuccherino: 0,00 gr/t

Temperatura di servizio: 4-6 °C

COLTIVAZIONE BIOLOGICA

ORGANOLETTICA

Aspetto

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Presenta il tipico leggero deposito di lieviti in fondo alla bottiglia.

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. Lieve sensazione minerale.

Gusto

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

ABBINAMENTI

Aperitivo ideale, ottimo con frutta e formaggi. Eccellente vino di contrasto con pasticceria fresca e secca.

Bicchieri consigliati:

RIEDEL serie
Grape 404/05



FORMATI

Classica 0,75 L

CONFEZIONI REGALO

1 / 2 / 3 bottiglie da 0,75L

IMBALLI

9 bottiglie da 0,75L

