



SORELLE BRONCA

PROSECCO DOC TREVISO MODÌ

Vino spumante vivace ed elegante dal perlage brioso e minuto. Freschezza tipica e sentore fruttato di buona intensità. Colore giallo paglierino brillante. Gusto asciutto, delicato, lievemente amabile, gradevole ed armonico al palato.

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

Comune di produzione: San Pietro di Feletto

Vigneti: Guizza, Castella, Borgo America

Altimetria: Da 200 a 250 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: 30 gg

Gradazione alcolica: 11% vol.

Acidità totale: 5,50 gr/t

Residuo zuccherino: 12,0 gr/t

Temperatura di servizio: 4 °C

COLTIVAZIONE BIOLOGICA - IN CONVERSIONE

ORGANOLETTICA

Aspetto

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto

Placevolmente fruttato e delicato, allo stesso tempo fresco ed armonico.

Gusto

Sapore asciutto e lievemente amabile che si armonizza con una piacevole acidità.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo ma anche a tutto pasto.

Bicchieri consigliati:

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



■ FORMATI

Classica 0,75 L

■ CONFEZIONI REGALO

1 / 2 / 3 bottiglie da 0,75L

■ IMBALLI

12 bottiglie da 0,75L

