SORELLE BRONCA

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG **PARTICELLA 68®**

Cru dal nome emblematico. “68” è infatti, in base alla suddivisione catastale, il numero della particella centrale della collina a Colbertaldo dove si trovano i vigneti. Gamma olfattiva ampia con eleganti e complessi profumi di frutta. Il sapore ha una pienezza di gusto che conferma le promesse dell’olfatto.

Vitigno: 90% Glera (già conosciuto come Prosecco) da selezione massale, 5% Bianchetta, 5% Perera
Comune di produzione: Vidor
Vigneti: Colbertaldo
Altimetria: Da 250 a 320 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:	5,80 gr/lt
Residuo zuccherino:	16,0 gr/lt
Temperatura di servizio:	4 - 6 °C

COLTIVAZIONE BIOLOGICA - IN CONVERSIONE

ORGANOLETTICA
Aspetto
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli presenta una spuma persistente e un perlage fine.
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.
Gusto
Ben sostenuto nell’equilibrio e nell’eleganza. L’anidride carbonica perfettamente integrata contribuisce ad esaltare le preziose sensazioni riscontrate all’olfatto.

ABBINAMENTI
Aperitivo per definizione si abbina alla pasticceria secca o alle torte.

Bicchiere consigliato:
RIEDEL serie Vitis 403/8 o ZAFFERANO serie Venezia 1131.

FORMATI
Classica 0,75 L
Magnum 1,5 L
Jeroboam 3 L
Mathusalem 6 L

CONFEZIONI REGALO
1 / 2 / 3 bottiglie da 0,75L
1 bottiglia Magnum 1,5L

IMBALLI
6 bottiglie da 0,75L
coricate monostrato

www.sorellebronca.com

edizione 03.2012/1