



# SORELLE BRONCA

COLLI DI CONEGLIANO  
ROSSO DOCG RISERVA

## SER BELE

Vino rosso dall'affascinante intreccio olfattivo. Si affina in barriques di rovere francese per circa 2 anni e successivamente in bottiglia per ulteriori 6 mesi. 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:** Foglio 9 Mapp. 587-588-557-227

**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:** Due anni in barrique e sei mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Acidità totale:** 5,00 gr/lt

**Ph:** 3,70

**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

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

6 bottiglie da 0,75L coricate monostrato

