



PARTICELLA



BRUT

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

“Un racconto del nostro amore per un’impervia Particella di terreno, radice di un vino di inimitabile identità”.



Vitigno: Glera (minimo 90%), Bianchetta e Perera.

Località: Colbertaldo 45° 52' 29" N 12°02'37" E.

Altitudine: 170-205 SLM.

Suolo: conglomerato di origine morenica di formazione quaternaria ricoperto da un sottile strato di suolo che si è formato in seguito alle lavorazioni degli agenti climatici.

Pendenza Media: 60%.

Età media delle piante: 40 anni.

Lavorazione del terreno: Esclusivamente manuale.

Forma di allevamento: tipica della Zona riconducibile al capovolto.

Vendemmia: manuale in cassetta.

Vinificazione: Pressatura sequenziale di uva intera, fermentazione in acciaio e sosta sui lieviti per almeno 4 mesi.

Presatura di spuma: Metodo Martinotti con utilizzo del mosto della medesima particella.

Carattere: Perlage elegante dalla spuma cremosa.

La conformazione del suolo e l'esposizione sud conferiscono florealità con alcune note di frutta gialla e un gusto pieno ed equilibrato.



NOTE TECNICHE

Gradazione alcolica:	11%	vol.
Acidità totale:	5,6-6	g/l.
Zuccheri residui:	6	g/l.

I dati sono indicativi in quanto suscettibili di variazione a seconda dell'annata.

FORMATI	IMBALLI	CONFEZIONI REGALO
750ml.	6 bottiglie stese	1 / 2 / 3 litografate
1500ml.	3 bottiglie stese	1 / 3 / 6 legno
3000ml.	bottiglia singola	singolo litografato o legno
6000ml. (disponibile su richiesta)	bottiglia singola	singolo legno

www.sorellebronca.com