



## BRUT

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

“Forma e sostanza di valori territoriali ed umani”.

**Vitigno:** Glera (minimo 95%), Bianchetta e Perera.

**Zona di Produzione:** San Pietro di Feletto-Colbertaldo.

**Vigneti:** Borgo America, Guizza, Castella, Borgo Aquile.

**Altitudine:** da 150 a 250 SLM.

**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.

**Aspetto:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli presenta una spuma persistente e un perlage fine.

**Olfatto:** Bouquet ricco di sentori floreali, in cui spiccano il glicine e l'acacia, con alcune note fruttate di mela verde.

**Gusto:** Fresco ed elegante. Di grande piacevolezza armonica è caratterizzato da un'equilibrata acidità e buona sapidità.



### NOTE TECNICHE

<b>Gradazione alcolica:</b>	11%	vol.
<b>Acidità totale:</b>	5,6	g/l.
<b>Zuccheri residui:</b>	da 4 a 7	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 1 / 3 / 6 legno
1500ml.	6 bottiglie stese	singolo litografato o legno
3000ml.	bottiglia singola	singolo legno
6000ml. (disponibile su richiesta)	bottiglia singola	singolo legno

[www.sorellebronca.com](http://www.sorellebronca.com)