



PARTICELLA

181

BRUT

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

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

SORELLE BRONCA



PARTICELLA

181

SORELLE BRONCA

Vitigno: 100% Glera.

Località: Rua di Feletto 45° 54' 57.25" N 12°15'05.29" E.

Altitudine: 180 SLM.

Suolo: Marna con presenza di ferro (Ferretti) che danno una caratteristica colorazione rossastra al terreno.

Pendenza Media: 40%.

Età media delle piante: 35 anni.

Lavorazione del terreno: Meccanica e manuale senza utilizzo di erbicidi.

Forma di allevamento: Sylvoz.

Vendemmia: Manuale in cassetta.

Vinificazione: Pressatura sequenziale di uva intera e débourbage per 2 settimane.

Presatura di spuma: Direttamente da mosto con il Metodo Martinotti, e sosta sui lieviti da 6-8 mesi. Decantazione statica senza uso di coadiuvanti.

Carattere: Perlage elegante dalla spuma cremosa. Sensazione di frutta matura con note minerale e floreali. Il terreno ricco in ferro conferisce al palato sapidità e persistenza.



NOTE TECNICHE

Gradazione alcolica:	11%	vol.
Acidità totale:	6,5	g/l.
Zuccheri residui:	5-7	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
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