



PARTICELLA

232

EXTRA BRUT

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

RIVE DI FARRO'

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

SORELLE BRONCA



PARTICELLA

232

EXTRA BRUT

SORELLE BRONCA

Vitigno: Glera (minimo 90%), Bianchetta e Perera.
Località: Farrò di Follina 45° 56' 462" N 12°8'436" E.
Altitudine: 270-310 SLM.
Suolo: Argilloso di origine morenica.
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. L'altitudine conferisce all'olfatto sentori floreali e al gusto un'acidità pronunciata che rende il vino teso e verticale.



NOTE TECNICHE

Gradazione alcolica:	11%	vol.
Acidità totale:	5,8-6	g/l.
Zuccheri residui:	0	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.	3 bottiglie stese	singolo litografato o legno
3000ml.	bottiglia singola	singolo legno
6000ml. (disponibile su richiesta)	bottiglia singola	singolo legno

www.sorellebronca.com