


SORELLE BRONCA

L'EST BRUT

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

“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

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