



PARTICELLA

181

BRUT

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

RIVE DI RUA

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



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