



DIFETTO PERFETTO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

“Forma e sostanza di valori
territoriali ed umani”.



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

Zona di Produzione: Colbertaldo e Farrò.

Altitudine: da 270 a 350 SLM.

Lavorazione del terreno: Esclusivamente manuale.

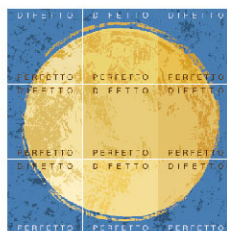
Forma di allevamento: tipica della Zona riconducibile al capovolto.

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 tradizionale con rifermentazione in bottiglia.

Carattere: Questo Valdobbiadene Prosecco Docg sui lieviti è la più pura espressione del territorio che lo ha generato, dove la sensibilità e la mano sapiente dell'uomo si sostituiscono alla tecnologia. Le uve provenienti da piante vecchie di alta collina conferiscono al vino una leggera sensazione minerale. Il vino viene ottenuto attraverso una rifermentazione in bottiglia, secondo il metodo classico ma senza sboccatura. Il lievito naturale presente è indice di genuinità e salubrità.



NOTE TECNICHE

Gradazione alcolica:	11%	vol.
Acidità totale:	5,0	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	3x2 bottiglie in piedi	1 / 2 / 3 litografate 1 / 3 / 6 legno



www.sorellebronca.com