



www.sorellebronca.com

Appellation : Prosecco di Valdobbiadene
Cépage : 100% Glera

Terroirs : Sols sableux et sous-sols calcaires
Région : San Pietro di Feletto
Degré alcoolique : 11%vol
Elevage : Cuves inox à 15°C durant 45 jours



Histoire :

Situé à Colbertaldo, dans la région de San Pietro di Feletto, en Vénétie, le domaine Sorelle Bronca est, comme son nom italien l'indique, la propriété de deux sœurs; Antonelle et Ersiliana Bronca.

Si cela peut paraître une évidence, les deux vigneronnes s'amuse à ce que leur nom ait créé quelques confusions : elles se souviennent d'un importateur allemand qui s'attendait à voir arriver une délégation de religieuses à la place des deux jeunes femmes !

C'est leur père Livio, qui crée le domaine au milieu des années 80 en DOCG Prosecco di Valdobbiadene, le cœur battant de vins pétillants italiens. Il leur transmet sa passion pour la vigne quand elles sont enfants. Trois des quatre vignobles, plantés principalement en cépage glera sur les coteaux sud parfois abrupts de l'appellation, servent à l'élaboration de Prosecco.

Description :

Le Prosecco di Valdobbiadene du domaine Sorelle Bronca possède une robe jaune aux reflets verts, d'où transparaît une bulle fine au filet abondant. Parfumé au nez comme en bouche, entre notes florales (fleurs de glycines et d'acacia) et fruitées (pomme verte), ce joli prosecco se révèle harmonieux, fin et frais. La modération du dosage en fait un vin très polyvalent.

Accords :

Fruits de mers, Volailles
Fromages

Service :

8 - 10°C



Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

