



Sorelle Bronca

Un Prosecco raffiné et vibrant , Sorelle Bronca Brut met en valeur le terroir unique des collines de C


SORELLE BRONCA

An error has occurred while processing PictureBox 'pictureBoxBottleShot':
The remote server returned an error: (403) Forbidden.

Alcool :11,00 %

Composition: 100% Glera



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Conegliano Valdobbiadene DOCG , offrant une fraîcheur éclatante et une finale minérale élégante.

Brut Prosecco di Conegliano Valdobbiadene DOCG o

Vénétie, Italie

Région et Vignobles

Le Prosecco de Sorelle Bronca provient de **Conegliano Valdobbiadene DOCG**, la zone la plus prestigieuse pour la production de Prosecco, caractérisée par **des pentes escarpées et des sols riches en minéraux**. Le climat unique, influencé par **les brises fraîches des montagnes et la douceur de l'Adriatique**, favorise l'expression aromatique et la fraîcheur du vin.

Les vignes sont cultivées sur **des coteaux bien drainés, composés de sols calcaires et argileux**, permettant **des rendements modérés pour une concentration accrue des arômes**. En raison de la forte pente, la **récolte est entièrement manuelle**, préservant la finesse et la délicatesse des raisins de **Glera**.

Vinification

Les **raisins de Glera** sont **vendangés à la main et pressés délicatement** afin de préserver toute leur pureté aromatique. La fermentation se déroule en **cuves inox à température contrôlée**, selon la **méthode Charmat**, qui conserve le caractère fruité et la fraîcheur du vin.

La seconde fermentation dure plusieurs semaines, affinant l'effervescence et préservant la vivacité du Prosecco. Le vin est mis en bouteille avec une **teneur en sucre résiduel typique du style Brut**, offrant une expression **sèche, élégante et équilibrée**.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune paille pâle, avec une effervescence fine et persistante.
- **Arôme** : Pomme verte fraîche, fleurs blanches, zeste d'agrumes et une touche d'amande.
- **Palais** : Vif et rafraîchissant, avec une acidité éclatante et des notes de poire, de citron et de minéralité. La finale est sèche, élégante et persistante.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Brut Prosecco di Conegliano Valdobbiadene DOCG o

Le Saviez-vous ?

Contrairement à de nombreux producteurs de Prosecco, **Sorelle Bronca** est un domaine familial qui privilégie **la viticulture biologique et durable**. Leurs vignes, situées sur des **parcelles escarpées parmi les plus prestigieuses de Conegliano Valdobbiadene**, produisent des **Proseccos authentiques et axés sur le terroir**.

Accords Mets et Vins

- **Huîtres fraîches ou carpaccio de poisson** – L'acidité vive du vin sublime la salinité et la finesse des fruits de mer.
- **Melon et prosciutto** – Les bulles fines équilibrent à merveille l'association sucrée-salée du plat.
- **Crostini au fromage de chèvre et herbes** – L'aromatique florale et citronnée du vin accompagne la fraîcheur du fromage.
- **Tempura de légumes ou sushi** – La minéralité et l'effervescence du Prosecco nettoient le palais entre chaque bouchée.

