



Delico Sorelle Bronca

Colli di Conegliano DOCG Bianco

Tipologia

Vino bianco fermo

Uva

Manzoni Bianco, Pinot Bianco, Riesling

Zona di provenienza delle uve

Rua di San Pietro di Feletto

Altezza/esposizione vigneto

200 - 250 m. s.l.m.

Vinificazione

Pressatura sequenziale di uva intera, fermentazione 30% in barrique 70% in acciaio per 12 mesi. Affinamento in bottiglia 6 mesi.

Dati analitici medi

Alcool 13,5 % vol. - Acidità totale 5,5 g/l

Caratteristiche organolettiche

Un vino profondo ma allo stesso tempo elegante e sottile come il terreno argilloso che lo ha generato. Nei primi anni si esprime attraverso note aromatiche agrumate che durante l' invecchiamento si fondono a sensazioni di erbe, idrocarburi e minerali

Abbinamenti Consigliati

Ottimo in abbinamento con formaggi a pasta dura, ortaggi, pesce e carni bianche specie cotte al vapore o alla griglia.
