



## **Particella 232 Rive di Farrò Sorelle Bronca**

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive

---

### **Tipologia**

Spumante - Extra Brut

---

### **Uva**

90% Glera, 5% Bianchetta, 5% Perera

---

### **Zona di provenienza delle uve**

Comune di Farrò di Follina

---

### **Altezza/esposizione vigneto**

270 - 310 m. s.l.m. Nord-Est

---

### **Vinificazione**

Fermentazione in acciaio e sosta sui lieviti per 4 mesi

---

### **Dati analitici medi**

Alcool 11% vol. - Zuccheri 0g/l - Acidità totale 5,8-6g/l

---

### **Caratteristiche organolettiche**

Perlage elegante dalla spuma cremosa. L'altitudine conferisce all'olfatto sentori floreali e al gusto un'acidità pronunciata che rende il vino teso e verticale.

---

### **Abbinamenti Consigliati**

È perfetto in abbinamento a crudité di pesce, sushi, molluschi, tartare, primi piatti di mare o fritti leggeri. Ideale con ricette di carni bianche e cucina asiatica.

---