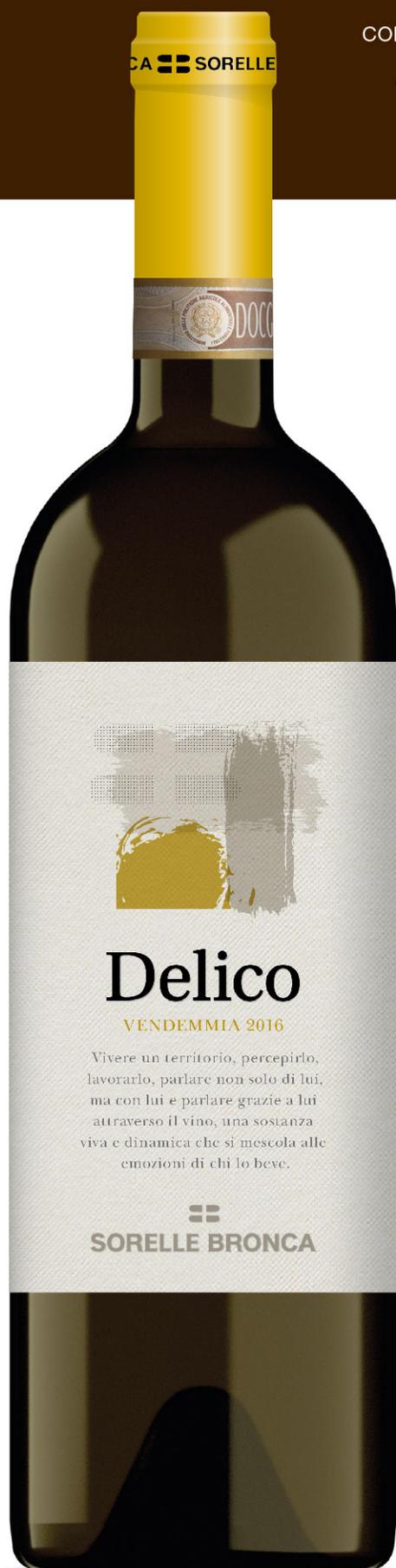




DELICO

COLLI DI CONEGLIANO DOCG BIANCO

“Forma e sostanza di valori territoriali ed umani”.



Vitigno: Manzoni bianco, Pinot bianco, Riesling.

Zona di Produzione: Rua di San Pietro di Feletto
45°54'36"N 12°15'35"E.

Altitudine: da 200 a 250 SLM.

Lavorazione del terreno: Esclusivamente manuale.

Forma di allevamento: guyot.

Vendemmia: manuale in cassetta.

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

Carattere: 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.



Delico

VENDEMMIA 2016

Vivere un territorio, percepirlo, lavorarlo, parlare non solo di lui, ma con lui e parlare grazie a lui attraverso il vino, una sostanza viva e dinamica che si mescola alle emozioni di chi lo beve.


SORELLE BRONCA

NOTE TECNICHE

Gradazione alcolica:	13,5%	vol.
Acidità totale:	5,5	g/l.
Ph:	3,40	
Temperatura servizio:	14°	

I dati sono indicativi in quanto suscettibili di variazione a seconda dell'annata.

FORMATI	IMBALLI	CONFEZIONI REGALO
750ml.	6 bottiglie stese	1 / 2 / 3 litografate
1500ml.		1 / 3 / 6 legno singolo litografato o legno

www.sorellebronca.com