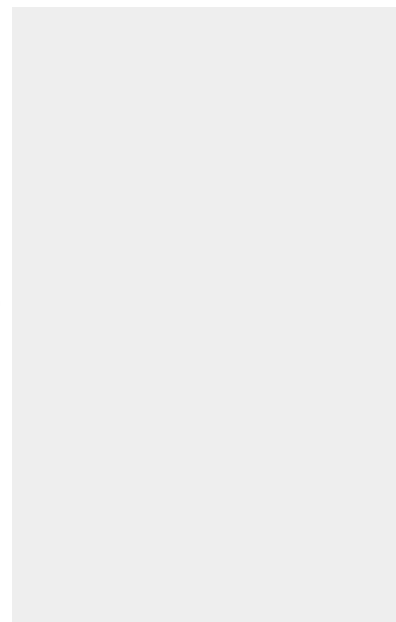
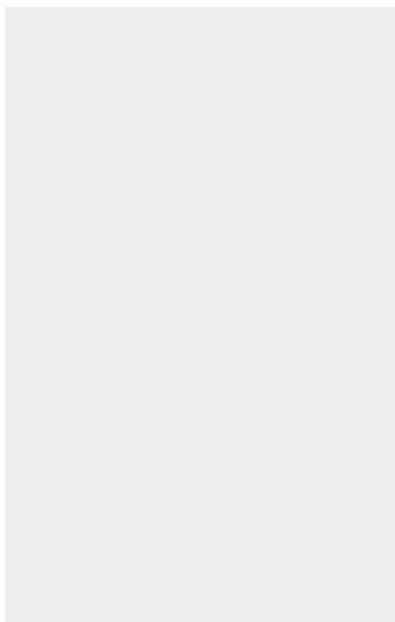


## COLBERTALDO (TV), ALLA CANTINA SORELLE BRONCA DEBUTTANO LE NUOVE ETICHETTE PROSECCO SUPERIORE DOCG EST BRUT E OVEST EXTRA DRY



Category: [Enogastronomia](#)

Esaltare le peculiarità di ciascun territorio, di ogni vigneto, per dar vita a vini fortemente identitari. Una filosofia consolidata nella continuità produttiva aziendale che consente alla **Cantina Sorelle**



**Bronca** di **Colbertaldo** (Tv), pittoresca località situata nel cuore del territorio ricompreso nella zona del **Prosecco Superiore DOCG**, di produrre eccellenti Prosecco Superiore DOCG.

Alle **Cantine Sorelle Bronca** ed in particolare alle due attuali titolari, **Antonella** ed **Ersiliana**, si deve l'avvio nel 2001 del primo progetto di micro zonazione della denominazione **Conegliano Valdobbiadene Dcog**, con la **Linea Particelle**.

L'azienda possiede 25 ettari di vigneto che si estendono tra i territori di **Valdobbiadene** e **Conegliano** e produce 350.000 bottiglie/anno.

Significativa e per certi versi singolare è la caratterizzazione mappale della superficie che denota l'andamento vitivinicolo aziendale; stilisticamente pare raffigurare un **aratro**, strumento simbolo di un'agricoltura attenta alle tradizioni, al territorio ma aperta alle innovazioni che consentono di qualificare ulteriormente di gusto e spessore la produzione vinicola aziendale.

Oltre al **Prosecco**, da provare anche un **vino bianco** e vini **rossi fermi dai Colli di Conegliano** e l'**olio** di qualità derivante dalla coltivazione degli olivi.

Le nuove etichette di **EST Brut** e **OVEST Extra Dry**, sono i due storici **Prosecco Superiore Docg** dall'identità precisa; **EST Brut** ha origine dai vigneti situati nell'area di **Conegliano**, in un terreno ricco di ferro che conferisce al vino note fresche e floreali.

Al naso il bouquet ricorda il glicine, l'acacia e la mela verde. Fresco, elegante e di grande piacevolezza armonica, è caratterizzato da un'equilibrata acidità ed una buona sapidità.

Mentre **OVEST Extra Dry** prende vita dalle uve allevate sul versante di **Valdobbiadene**, in cui i terreni sono composti prevalentemente di

marne e argille.

Per questo **OVEST** denota una composizione olfattiva vivace e complessa, caratterizzata da sentori floreali e fruttati.

L'equilibrio tra acidità e tenore zuccherino conferisce al vino armonia e profondità esaltandone la complessità aromatica.

Due differenti espressioni della denominazione che, insieme, rappresentano un territorio unico, mosaico di terreni e microclimi diversi

tra loro.

Le nuove etichette di **EST Brut** e **OVEST Extra Dry** seguono solo temporalmente, rappresentando invece la continuità dell'eccellenza viticola di cantine **Sorelle Bronca**, l'intuizione di dare vita al **progetto Particelle**, l'applicazione identitaria applicata ai vitigni nel territorio della denominazione **Conegliano**



## Valdobbiadene Docg.

Dal 2021 la linea si presenta con la denominazione **Rive**, tipologia che evidenzia le diverse espressioni del **Conegliano Valdobbiadene** ottenute dai vigneti più ripidi e vocati con uve provenienti da un solo Comune o frazione di esso, per esaltare le caratteristiche che il territorio conferisce al vino.

Per la Linea Particelle il percorso produttivo iniziato nel 2001 con la Particella 68, esprime il carattere unico delle **Rive di Colbertaldo**.

La sontuosa **Particella 68 Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Colbertaldo**, nata nel cuore della località, da un vigneto storico, ripido e faticoso, con un'espressione unica.



Prodotta utilizzando il **Metodo Martinotti** con utilizzo del mosto della medesima particella.

Esprime un perlage elegante dalla spuma cremosa. La conformazione del suolo e l'esposizione sud conferiscono alla Particella 68 una distinguibile florealità con note di frutta gialla ed un gusto pieno ed equilibrato.

In seguito si è aggiunta la **Particella 232 Extra Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Farrò**, che esprime un racconto d'amore per il territorio ed il desiderio di narrare un'unica ed impervia Particella di terreno, dalla quale nasce un vino di ineguagliabile identità.

Un **Metodo Martinotti** che utilizza il mosto della medesima particella. **Particella 232** esprime un perlage elegante dalla spuma cremosa. L'altitudine conferisce all'olfatto sentori floreali ed al gusto, un'acidità pronunciata che rende il vino teso e verticale.

**Particella 232** nasce da un racconto d'amore per il territorio e dal desiderio di narrare un'unica ed impervia Particella di terreno dalla quale nasce un vino di ineguagliabile identità.

Tra i vini rossi di cantina, lascia il segno il **SerBele Colli di Conegliano DOCG Riserva Rosso**. Affascinante intreccio olfattivo che si affina in barriques di rovere francese per circa due anni e successivamente in bottiglia per altri sei mesi.



Oltre al vino bianco fermo, **Delico Colli di Conegliano DOCG Bianco**.

Un interessante vino dal colore giallo paglierino e dal profumo vinoso, gradevole ed aromatico.

Infine, da provare anche il **Prosecco Rosé Brut Prosecco Rosé Treviso DOC**.

Delicato vino spumante Rosé con un'espressione floreale e fruttata.

Avvolge dolcemente e verticalmente il palato con una persistenza acidula e



fragrante.

Inoltre, gli appassionati cultori del vino oppure i visitatori che intendono trascorrere un periodo di vacanza immersi tra i vigneti degradanti, circondati da una natura suggestiva ed in serena tranquillità, possono fruire dell'ospitalità e dei servizi di qualità offerti dal **Bed&Brekfast "Turvino"**, situato proprio all'interno di **Particella 68 a Colbertaldo (Tv)**.

La nuova struttura ricettiva dispone di accoglienti camere dotate di ogni servizio, di ampi spazi comuni e di una piscina esterna. ([www.turvino.it](http://www.turvino.it))

[www.sorellebronca.com](http://www.sorellebronca.com)

Piergiorgio Felletti

