

Bronner

PIWI - vitigno resistente

“Poderi”

I nostri poderi storici “la Bicana”, “il Bassonet”, “le Gerette”, “San Giorgio”, “Zanchetta” ancora oggi ci regalano le uve con cui otteniamo vini freschi, fruttati e di grande equilibrio. I filari raffigurati nelle etichette ci ricordano questi terreni che sono lavorati con impegno e soddisfazione da così tante generazioni.

PIWI

Un sogno si realizza.

Siamo pronti ad offrirvi un vino purissimo, fatto da un’uva straordinaria, il Bronner. Il Bronner è definito da alcuni esperti vitigno del futuro o vino superbo, grazie alla sua straordinaria capacità naturale di resistere alle malattie fungine più pericolose per la vite, come l’oidio e la peronospora. È un incrocio di uva da vino nato nel 1975 incrociando Merzling e Geisenheim 6494, anch’essi due varietà naturali che hanno tra i loro progenitori Riesling e Pinot grigio, con i quali il nuovo vitigno condivide la vigoria e le caratteristiche del grappolo. Grazie alla sua naturale resistenza alle malattie fungine, non necessita di trattamenti come le altre varietà tradizionali più diffuse e conosciute. Le uve che alleviamo sono incontaminate e mantengono integri i profumi ed i sapori originali del territorio da cui provengono. Per proteggere questa eredità, questo patrimonio organolettico, le abbiamo lavorate nella maniera più rispettosa possibile, evitando di aggiungere prodotti di origine animale. Non è solo un vino, è un’ideale: spremuta di un’uva incontaminata.

Caratteristiche

E’ un vino di colore giallo paglierino, piacevolmente tannico e di corpo, profumo leggermente fruttato di frutta bianca e spezie, con leggere note di fieno. E’ un vino asciutto, equilibrato ed armonico, sapido e piacevolmente minerale. Ottimo con gli antipasti di verdure e pesce, con le minestre asciutte e in brodo, con piatti a base di carne bianca. Temperatura di servizio 10-12°C.

Scheda Tecnica

varietà	Uve Bronner
denominazione	Indicazione Geografica Tipica (IGT)
anno d’impianto	2015
terreno	ghiaioso
sesto d’impianto	2,80 x 1,20
potatura	syloz
resa/ettaro	110 q.li
alcohol	12,50 % vol.
acidità	5,60 g/l
ph	3,30

Vinificazione

La raccolta delle uve è tardiva. La produzione prevede le seguenti fasi: la pigiadiraspatura, la pressatura soffice, la decantazione statica dei mosti, la sfeccatura e l’inoculo con lieviti selezionati. In seguito si realizza la fermentazione controllata a freddo a 14°C. A fine fermentazione si procede con il travaso e il mantenimento del vino sulle proprie fecce nobili con periodici batonage, per passare poi all’imbottigliamento.

INFO TECNICHE
BOTTIGLIA

cl. 75
tappo sughero



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560294

CODICE ITF CARTONE



1 8032535560291



GIOL

vini di qualità dal 1427
solo vini biologici dal 1987
solo vini vegetariani e vegani dal 2007
vini senza solfiti aggiunti dal 2009
vitigni resistenti dal 2015

l’esperienza conta



Azienda Agricola GIOL

Viale della Repubblica, 1/6

31020 San Polo di Piave

Treviso - Italy

Tel. +39 0422 855032

info@giolitalia.it

www.giolitalia.com