



FATTORIA
DA OLIVO



BRONNER
IGT Veneto



Cosa sono i "PIWI"? Sono vitigni selezionati per essere resistenti alle malattie fungine, riducendo così l'impatto ambientale della coltivazione delle viti.

L'acronimo PIWI deriva, infatti, dal termine tedesco *Pilzwiderstandfähig*, che significa appunto "resistente ai funghi". Il **Bronner** è ottenuto dall'incrocio tra **Merzling** e un clone di **Gm 6494**, noto per la sua elevata resistenza alle principali malattie fungine (Peronospora e Oidio), che consente una viticoltura a basso impatto ambientale.



Vitigno	Bronner 100%
Sesto d'impianto	2500 piante/ha a Sylvoz
Certificazione	Biologica - Odc Suolo e Salute
Area di Produzione	Provincia di Treviso (TV), Veneto
Terreno	Argillo-limoso
Resa per Ettaro	100 quintali/ettaro
Vendemmia	Ultima settimana di agosto, manuale, nelle prime ore del mattino per preservare la freschezza e la temperatura delle uve e quindi i profumi.

Vinificazione e Affinamento

1-Pressatura	Raccolta nelle prime ore del mattino delle uve e immediata pressatura soffice con pressa a polmone d'aria fino a 0,8 bar con estrazione del solo mosto fiore;
2-Decantazione	Il mosto fiore viene portato in vasche di acciaio refrigerate e mantenuto a 8-10°C per circa 12 ore per eseguire la decantazione statica delle fecce fini.
3-Fermentazione	Il mosto chiarificato viene travasato in vasche di cemento vetrificato per la fermentazione tumultuosa. La temperatura è controllata a circa 13°C per favorire lo sviluppo di profumi fini e complessi.
4-Affinamento	Completata la fermentazione, il vino viene separato dalle fecce più grossolane e trasferito in vasche di acciaio refrigerate. L'affinamento prosegue per circa 4 mesi con battonage eseguiti mensilmente per aumentare la complessità e la rotondità.
5-Imbottigliamento	Al termine dell'affinamento, il vino viene travasato, filtrato e imbottigliato.

Note di Degustazione

Colore	Giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli.
Profumo	Fine e pulito, con note dominanti di frutta a polpa bianca (mela verde, pera), sentori di albicocca e agrumi (pompelmo). Si percepiscono delicate sfumature floreali (fiori bianchi) e una piacevole nota minerale.
Gusto	Secco, di medio corpo, con una spiccata freschezza data dall'acidità equilibrata. Il palato è sapido e persistente, con un retrogusto fruttato e una chiusura pulita.
Alcol	12 % Vol.
Zuccheri residui	< 2 g/l (Secco)
Temp. di servizio	10/12° C
Abbinamenti Consigliati	Ideale come aperitivo. Si abbina perfettamente a piatti a base di pesce d'acqua dolce, crostacei, risotti alle verdure, asparagi e formaggi freschi o di media stagionatura.

