

**Mitterberg
Bronner IGT
Bio IT BIO 013
Vegan
2017
13,0 % Vol.**

VITIGNO.
Bronner

ZONA PRODUTTIVA.
Cortaccia - collina
terreni ghiaiosi, di medio impasto

VINIFICAZIONE.
fermentazione in bianco a temperatura controllata in acciaio inox e affinamento in legno

CARATTERISTICA.
vino fresco, fruttato e vivace

COLORE.
giallo paglierino con riflessi verdognoli

ACIDITÀ TOTALE.
5,9 g/l

RISIDUO ZUCCHERINO.
1,1 g/l

CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO.
2-3 anni

DA SERVIRE.
come aperitivo, con antipasti leggeri, pesce bollito e con carne bianca poco piccante

TEMPERATURA DI SERVIZIO.
10-11 °C

IL VINO.
La varietà Bronner è stata creata nel 1975 nell'Istituto di Viticoltura di Friburgo (Breisgau - D). Dopo molteplici incroci fra la vite europea (*Vitis vinifera*) e la *Vitis labrusca*, si è ottenuta una nuova varietà con elevata resistenza ai principali funghi patogeni e caratteristiche qualitative simili alla nobile vite europea. Bronner è di tutte varietà "PIWI" (vite resistenti alle crittogame) sicuramente la più interessante e diffusa. Al naso la varietà si presenta con diverse sfumature; il complesso bouquet ricorda la frutta da osso, agrumi maturi e fiori di prato. L'energica acidità e l'impronta minerale conferiscono al prodotto una particolare dinamicità e una struttura importante. Al palato il vino è dotato di una buona persistenza e nel finale si può trovare l'impronta del terreno da cui nasce.

