



Bronner IGT Mitterberg

Giallo paglierino chiaro, dai riflessi leggermente verdolini. Profumi di frutta, come mela, pera e pesca bianca, note di erbe aromatiche, come il timo. La trama fruttata del palato fa da ingresso alla freschezza di questo vino giovane ma nello stesso tempo minerale, sapido.

Indicazioni:

“Bronner” è nato da un incrocio tra una vite vitis vinifera ed una vite resistente asiatica (“amurensis”). La sua caratteristica è quella di essere resistente alle malattie funginee, in annate normali dal punto di vista climatico, questo consente di azzerare i trattamenti con fitofarmaci. Il Bronner è un Uva PIWI.

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, secondi di pesce d’acqua dolce (trote, luccio, salmone, persico).



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Bianchi
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Bronner 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Alto Adige
Denominazione:	Mitterberg IGT
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale d’invecchiamento: 2 / 4 anni.
Temperatura di servizio:	12°C nel calice.