

BROS

SOAVE



Zona e comune di produzione: Roncà
Monte Calvarina

Altitudine: fra i 200 e i 300 metri di altitudine

Uve: Garganega

Sistema di allevamento: Pergoletta

Vinificazione: l'uva raccolta in cassette da 15 kg viene pressata in maniera soffice, poi i mosti vengono fatti raffreddare per 15 giorni, durante i quali si formano vari strati, dal più limpido alla feccia più grossa. I mosti poi iniziano la fermentazione in tonneau e cemento con l'aggiunta del piede selvaggio per 30 giorni. Al termine viene lasciato riposare per un mese e successivamente vengono fatti i battonage una volta la settimana.

Grado alcolico: 12% vol

Contiene solfiti.

Il **Soave BROS** si presenta con un giallo paglierino luminoso, fresco già alla vista. Al naso è solare e immediato, con note di camomilla, mela golden, cotogna e frutta a polpa gialla, accompagnate da una sfumatura di cedro e da un leggero richiamo minerale che gli dona profondità.

In bocca è secco, deciso e molto scorrevole. Tornano nitide la camomilla e la mela, sostenute da una buona sapidità e da una piacevole freschezza che accompagna il sorso fino alla fine. È un vino snello, gustoso, diretto, capace di farsi bere con naturalezza senza perdere carattere.

Versatile e immediato, è perfetto come aperitivo, ma accompagna molto bene anche salumi delicati, primi piatti a base di verdure e piatti vegetariani.

BROS nasce dal desiderio di esplorare nuove strade, senza dimenticare quelle da cui si proviene.

Matteo e Marco Serafini, forti dell'esperienza e della visione maturate in Serafini&Vidotto, intraprendono oggi un percorso parallelo, personale e complementare. Per la prima volta danno vita a una nuova linea di **Soave e Valpolicella**, il luogo della sperimentazione consapevole, dove il rispetto per la terra e l'identità dei vitigni diventano strumenti di racconto. **BROS** è un dialogo: un progetto che nasce dalla condivisione di valori e dalla volontà di costruire qualcosa di nuovo, autentico e duraturo, accanto a una storia già consolidata.

