

BROS

VALPOLICELLA



Zona e comune di produzione: Valpolicella
Colognola

Uve: Corvina, Corvinone e Molinara

Sistema di allevamento: Pergoletta

Vinificazione: Raccolta manuale in cassette da 15 kg, macerazioni dai 7 ai 25 giorni dipendentemente da varietà e vigna. Aggiunta dei lieviti tramite piede selvaggio, 4 délestage raffreddando il vino nuovo in fermentazione durante la notte e riaggiungendolo alle bucce il giorno successivo. Svinatura e mantenimento del vino in assenza di ossigeno con continui battonage fino all'imbottigliamento.

Grado alcolico: 12,5% vol

Contiene solfiti.

Il Valpolicella Bros ha un rosso rubino vivace e giovane. Al naso è fresco e diretto, con un mix di piccoli frutti rossi come fragolina di bosco, ribes e marasca, arricchiti da un tocco floreale di violetta e da una leggera sfumatura speziata.

Il sorso è di corpo medio, asciutto e sapido, con un equilibrio naturale tra freschezza, tannino gentile e piacevolezza di beva.

È un Valpolicella dinamico, immediato e versatile, pensato per essere quotidiano nel modo migliore: facile da bere, ma mai banale.

Si abbina con antipasti, zuppe di legumi, formaggi, roast beef, carne di maiale e pizza. È ideale anche nei mesi più caldi, servito leggermente più fresco.

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.

