



## Crede

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

### Spumante Brut

*Nasce sulle ardite colline dei Poderi Bisol da uve Glera, Verdiso e Pinot Bianco. Le prime due varietà trovano il loro habitat ideale nei terreni argillosi con sottosuolo di arenaria marina chiamati "crede", che qui abbondano. Ecco dunque l'origine del nome di questo splendido Prosecco. Le caratteristiche di tale tipologia di terreno sono così peculiari che l'uva ne trae solo grande profitto; non soffrendo la siccità nei periodi più sensibili, si arricchisce in acidi nobili, in profumi varietali e fruttato.*

*Il colore è brillante, giallo paglierino con leggeri riflessi verdi. Il perlage è formato da una miriade di bollicine minute e persistenti.*

*Il profumo è di fiori di prato, giustamente intenso, fresco ed elegante ed emerge un fruttato assai gradevole.*

*Il sapore ricorda il profumo, nel fruttato sentori di mela e pera, l'armonia si completa con la sapidità ricca e fine.*

**Vitigni:** 85% Glera, 10% Pinot Bianco, 5% Verdiso

**Esposizione dei vigneti:** Sud, Sud-East

**Altimetria del vigneto:** 250 metri s.l.m.

**Sistema di allevamento:** doppio capovolto

**Epoca di raccolta delle uve:** fine settembre

**Gradazione alcolica:** 11,5 % vol.

**Gradazione zuccherina:** 7,5 grammi per litro

**Acidità totale:** 5,5 grammi per litro

**Estratto secco:** 17,5 grammi per litro

### Servizio

Servire ad una temperatura di 8°C, in un calice di cristallo.

### Suggerimenti

Per la sua completa personalità è quindi lo spumante eccellente per ricevimenti e cocktail time, è il Prosecco Bisol per il tutto pasto. Ideale per preparare il Bellini originale.

### Come indicare nella lista dei vini

Bisol "Crede" Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Spumante Brut

S. Stefano di Valdobbiadene / Treviso