



## Vigneti del Fol

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

### Spumante Extra Dry

*Il Fol è un'area di grande rinomanza che si estende dal lembo più a sud del Cartizze e attraversa la parte più collinosa di S. Stefano, dove ha sede la Cantina Bisol. Una fama davvero ben meritata dalle sue uve che, nutrite da terreni dove l'argilla poggia sull'arenaria marina, sono ricche di elegante acidità naturale e di notevoli profumi. Anche in questo caso, la tecnica della macerazione a freddo è finalizzata ad esaltare le caratteristiche organolettiche di questo raffinato Prosecco.*

*Il colore è giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, reso brillante dal perlage minuto, ricco e persistente.*

*Il profumo è delicato, vivace, le note di fiori di campo e di fruttato si fondono in un complesso armonico di rara finezza.*

*Il sapore è lievemente morbido, equilibrato, sapido, gradevolmente acidulo e fruttato.*

**Vitigno:** 100% Glera

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

**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:** 16 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

Grazie al suo fresco carattere è il calice perfetto per il fuori pasto, si abbina però in modo eccellente ai crostacei e ai frutti di mare, in cucina aggiunge personalità ai fumetti di pesce e ai risotti fantasia.

### Come indicare nella lista dei vini

Bisol "Vigneti del Fol" Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Spumante Extra Dry

S. Stefano di Valdobbiadene / Treviso