



VALDOBBIADENE
BISOL
1542

Bisol1542 Crede– lo stile

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut
Da suoli argillosi

“Crede” è il termine locale con cui si indica l’argilla, elemento vitale che trattiene l’acqua piovana proteggendo le viti dai pericoli della siccità. **È il primo Brut nella storia della Denominazione. Icona di Bisol1542, è concepito in linea con le tendenze internazionali.** È anche il vino di maggiore tiratura.

Un vanto se si considera l’impeccabile brillantezza del suo profilo.

Eclettico, è uno spumante da tutto pasto.

VITIGNI: 85% Glera; 15% Chardonnay

COLORE: giallo paglierino con sfumature verdognole

PROFUMO: fruttato intenso, con pesca bianca e litchi, impreziosito da un delicato accenno di anice

SAPORE: fresco e lineare, con un’acidità ben bilanciata e una chiusura pulita e minerale

SUOLO: suoli argillosi («crede») su substrato di marne e arenarie

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: prevalentemente a Sud, in un contesto collinare articolato per pendenze ed esposizioni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto; densità d’impianto: 3000 ceppi/ha

VENDEMMIA: raccolta manuale di uve selezionate, in bins, nel mese di settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice con selezione del mosto fiore; fermentazione in acciaio inox e affinamento sulle fecce fini fino all’assemblaggio; presa di spuma in autoclave per circa 3 mesi nella primavera successiva alla vendemmia

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol.

GRADAZIONE ZUCCHERINA: 8 grammi per litro

ACIDITA’ TOTALE: 6,30 grammi per litro

FORMATI: 750ml | 1,5L | 3L

