

## **Bisol1542 Relio Rive di Guia – la verticalità** **Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut** **Da suolo marnoso-arenario ad alta componente calcarea**

All'interno della DOCG le **Rive** indicano i pendii delle colline più scoscesi e meglio esposti. Sono in tutto 43 e rappresentano dei veri e propri "cru", capaci di valorizzare i vigneti più ripidi e vocati nonché le diverse peculiarità dei suoli della Denominazione.

Dalle Rive di Guia, Bisol1542 crea il **Relio, sintesi dell'aspra e cremosa magnificenza delle Rive**. Si ispira al soprannome di Aurelio Bisol, che riteneva che il Ronco, vigneto da cui proviene questo vino, fosse uno dei più pregiati del territorio. Questo **Extra Brut** – un vino secco e perfetto per il gusto **contemporaneo** – nasce da mezzo ettaro in forte pendenza in vecchie vigne disetanee, situate a 350 metri di quota ed esposte a Nord-Ovest.

### **VITIGNI**

Glera

### **COLORE**

Giallo paglierino chiaro con sfumature brillanti

### **PROFUMO**

Agrumi freschi come lime e cedro, accompagnati da note minerali e leggere sfumature di erbe aromatiche

### **SAPORE**

Secco e teso, con un'acidità vibrante e una chiusura sapida e pulita

**ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** Nord-Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** potatura tipica Valdobbiadene, adattamento del doppio capovolto

**RACCOLTA DELLE UVE:** fine settembre, inizio ottobre; raccolta manuale in bins

**RIFERMENTAZIONE:** 30gg

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11,5% vol.

**GRADAZIONE ZUCCHERINA:** 4 grammi per litro

**ACIDITA' TOTALE:** 5,43 grammi per litro

**FORMATI:** 750ml

