



VALDOBBIADENE  
**BISOL**  
1542

## **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 Ronce, 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:** 100% Glera

**COLORE:** giallo paglierino chiaro con sfumature brillanti

**PROFUMO:** teso e cristallino, con lime e mela verde, su una marcata impronta minerale e sottili richiami balsamici e mentolati

**SAPORE:** secco e teso, con un'acidità vibrante e una chiusura sapida e pulita

**SUOLO:** roccia conglomerata calcarea con un sottile strato di arenaria-marmosa in superficie

**ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** Nord-Ovest, su ripido versante collinare, tra i 270 e i 300 m s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** potatura tipica Valdobbiadenese, adattamento del doppio capovolto, densità d'impianto 3300 ceppi/ha

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

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice di uve refrigerate, con successiva stabulazione a freddo del mosto per circa una settimana; fermentazione in acciaio inox e affinamento sulle fecce fini con frequenti batonage; rifermentazione in autoclave (metodo Martinotti) per circa 3 mesi nella primavera successiva alla vendemmia

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

**GRADAZIONE ZUCCHERINA:** 3 grammi per litro

**ACIDITA' TOTALE:** 6,30 grammi per litro

**FORMATI:** 750ml

