



VALDOBBIADENE
BISOL
1542

Bisol1542 Rive di Campea– la visione

Valdobbiadene Prosecco Superiore - Extra Brut

Da suoli argillosi e ricchi di arenaria

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.

Campea, all'interno dell'omonima Riva, è un **vigneto a corpo unico di 7 ettari** su cui Bisol1542 sta portando avanti **un progetto di viticoltura moderno ma rispettoso della tradizione**.

È un vigneto particolarmente **vocato** per le condizioni che lo definiscono: si estende dalla valle fino in cima alla collina, con **diverse esposizioni** che permettono una maturazione lenta e graduale delle uve, in un microclima particolarmente fresco e ventilato con una forte escursione termica tra il giorno e la notte. Caleidoscopico **assortimento di suoli**: sulla sommità ricchi di **arenaria**, offrono a questa bollicina tensione e una finezza minerale ben definita, muovendo verso valle una maggiore presenza di **marne** argilloso-calcaree contribuisce a conferire struttura e persistenza a ogni sorso.

È la speciale combinazione di questi fondamentali elementi a descrivere quell'equilibrio tra **freschezza e complessità**, manifestazione autentica del terroir di Campea.

VITIGNI

Glera

COLORE

Giallo paglierino brillante

PROFUMO

Elegante bouquet floreale con note agrumate, fragranti sentori di mela e pesca, e un leggero tocco minerale

SAPORE

Diretto, vibrante e sapido: in bocca è secco, nella sua bilanciata eleganza, allungandosi con grazia in un finale asciutto

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Sud, Est, Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto

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

RIFERMENTAZIONE: 30gg

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol.

GRADAZIONE ZUCCHERINA: 6 grammi per litro

ACIDITA' TOTALE: 5,83 grammi per litro

FORMATI: 750ml

