



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: 100% Glera

COLORE: giallo paglierino brillante

PROFUMO: raffinato e verticale, con mela verde e fiori bianchi di sambuco, sostenuto da eleganti nuance minerali e balsamiche

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

SUOLO: suoli differenziati lungo il versante, con prevalenza di arenarie, poco profonde, nella parte alta e di marne e argilla nella parte bassa

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: orientamenti diversificati lungo il versante collinare: sommità esposta a Sud (girapoggio); porzione inferiore a ritocchino (Sud-Ovest)

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 di uve refrigerate con selezione del mosto fiore (fino 50%); fermentazione in acciaio inox e affinamento sulle fecce fini con frequenti batonnage; presa di spuma in autoclave per circa 3 mesi nella primavera successiva alla vendemmia

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol.

GRADAZIONE ZUCCHERINA: 5 grammi per litro

ACIDITA' TOTALE: 6,19 grammi per litro

FORMATI: 750ml

