



VALDOBBIADENE
BISOL
1542

Bisòl1542 Brut– la contemporaneità **Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG** **Brut**

La Cuvée Eroica firmata Bisòl1542 nella sua declinazione Brut. Un Prosecco Superiore dallo stile diretto e contemporaneo, che racchiude l'incontro di più annate e le sfumature dei diversi terreni delle colline eroiche, Patrimonio dell'Umanità. Pensata per il consumo al calice, è la scelta ideale per chi cerca freschezza e precisione, sorso dopo sorso.

VITIGNI: 85% Glera; 15% Pinot e Chardonnay

COLORE: giallo tenue, luminoso e cristallino

PROFUMO: naso netto e verticale, con richiami floreali e sfumature di pera e mela croccante; emergono leggere note agrumate e cenni balsamici che richiamano salvia e cedro, su un fondo delicatamente minerale

SAPORE: ingresso deciso e slanciato, sostenuto da una marcata sapidità; il sorso è teso, elegante e tagliente, con una progressione lineare che si allunga su un finale asciutto e persistente, capace di stimolare la beva

SUOLO: suoli eterogenei a prevalenza argilloso-calcareo, con presenza di arenarie e marne

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto; sylvoz

VENDEMMIA: nel mese di settembre, con raccolta selettiva delle uve

RIFERMENTAZIONE: assemblaggio della cuvée e successiva rifermentazione in autoclave (metodo Martinotti), con integrazione di mosto (15–20%)

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol.

GRADAZIONE ZUCCHERINA: 11 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l

FORMATI: 750ml

