LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Prosecco Invilla
Producteur	Bisol
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, peu épicé, acidité marquée, mousseux, serré
Alcohol percentage	13,50% vol
Description	L'histoire de la famillle Bisol de Valdobbiadene remonte au XVIe siècle. Jusqu'en 1875, la culture de la vigne est la principale activité d'Eliseo Bisol et en 1875, il décide de transformer lui-même ses raisins en vins et de les commercialiser. La Première Guerre mondiale est particulièrement dévastatrice pour les vignobles et pour l'entreprise. Après la guerre, son fils Desiderio (dit 'Jeio') réaménage les vignobles. Il met tout en œuvre pour remettre l'entreprise sur pied et assurer ainsi l'avenir de ses quatre enfants. Aujourd'hui, le domaine est à la tête de 177 ha de vignobles, dont 3 ha dans la célèbre zone de Cartizze. L'entreprise produit du Prosecco et d'autres mousseux. Les Prosecco sont à base de glera tandis que les autres mousseux se composent de chardonnay, pinot bianco et pinot nero et sont pratiquement tous vinifiés selon la Talento Metodo Classico. Il s'agit en fait d'un label attribué dans toute l'Italie aux mousseux uniquement à base de ces trois cépages, ayant subi une deuxième fermentation en bouteille (= metodo classico), avec minimum 15 mois de vieillissement sur lie et contenant moins de 12 g/l de sucres résiduels. Les meilleurs Prosecco sont des 'crus' et proviennent des vignobles de 'Crede', 'Vigneti del Fol' et 'Cartizze'. Le Serrata di Belguardo a une couleur rouge cerise profonde et un nez aux arômes de violettes, de romarins et de baies. Bouche pleine, tannins fins et finale agérable et fruitée.
Origine	Montebottigli (commune de Grossetto), altitude moyenne des vignobles : 70-130m, exposition majoritairement ouest et sud-ouest
Rendement	6600 vignes par ha
Vendange	récolte manuelle en septembre
Vinification	fermentation classique à 30°C, macération de 16 jours pour le sangiovese et 14 jours pour l'alicante. Le vin mûrit ensuite en cuves inox et 14 mois en barriques françaises et américaines
Elevage	14 mois en barriques françaises et américaines (30% neuves, le restant de 2ème et 3ème passage)
Analytique	Alc: 13,50 % vol total acidity 5,70 g/l
Production	100.000 bouteilles 0,75