LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Private Cartizze Non Dosato
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2018
Producteur	Bisol
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, une bombe de fruit, très épicé, acidité marquée, mousseux, fruité
Alcohol percentage	99,99% 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 Prosecco Cartizze a une couleur jaune et une bulle vive et subtile. Arômes élégants et souples de pomme, de poires et de pêches mûres. Equilibré, et une finale longue et complexe.
Servir sur	apéritif
Rendement	-
Viticulture	Biologique
Vendange	1ère moitié du mois d'octobre
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Analytique	Alcohol level: 11.5% by vol Sugar content: 25 grams per liter Total acidity: 5.5 grams per liter Dry extract: 17.5 gr
Production	45.000 bouteilles 0,75