LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Prosecco del Valdobbiadene Crede |
| **Producteur** | Bisol |
| **Style de vin** | léger, léger / subtil, sec, une bombe de fruit, mousseux |
| **Appellation** | DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco |
| **Cépages** | 10% pinot bianco, 85% glera, 5% verdiso |
| **Alcohol percentage** | 11,50% 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.<br><br>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'.<br><br>Le Prosecco Crede a une couleur jaune brillante et une belle bulle régulière. Le bouquet tire sur des fleurs sauvages et des fruits exotiques. La bouche est souple sur de la pomme et de la poire. Harmonieux et juteux. Finale sèche. |
| **Origine** | This wine is produced on the Hills of San Stefano, both prosecco and verdiso grapes are usually grown in the Crede ( clays, that is the name derives from) which are soils rich in clay. They grow much richer in noble acids, fragances and fuitness |
| **Rendement** | - |
| **Vendange** | september |
| **Vinification** | cryo-maceration which contributes to exalt the organoleptic characteristics of the Prosecco. |
| **Analytique** | Alcohol level: 11.5% by vol Sugar content: 10 grams per liter Total acidity: 5.5 grams per liter Dry extract: 17 |
| **Production** | 99.000 bouteilles 0,75 |
| **Recensentscores** | Gambero Rosso: 90<br>Wine Enthusiast: 90<br>Antonio Galloni, Robert Parker: 90<br>Ian D'Agata, Stephen Tanzer: 89<br>James Suckling, Wine Spectator: 84 |




