LICATA
WIJNFICHE

Naam	Prosecco del Valdobbiadene Crede
Producent	Bisol
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, een echte fruitbom, parelend
Appellatie	DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Druivensoorten	10% pinot bianco, 85% glera, 5% verdiso
Alcohol percentage	11,50% vol

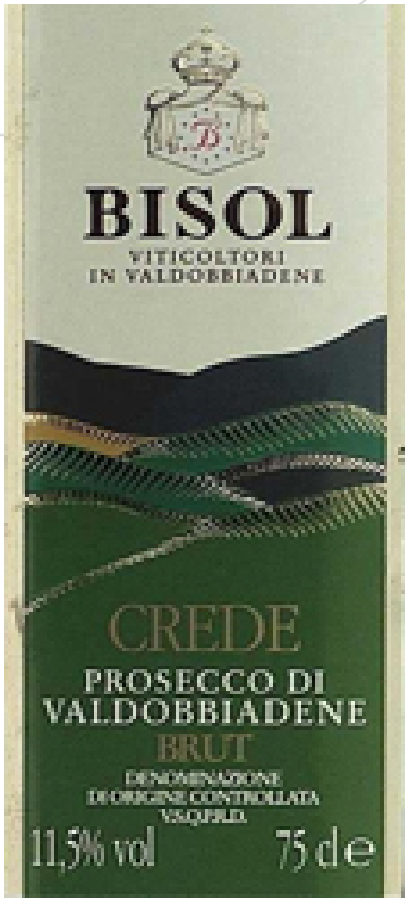


Omschrijving

De geschiedenis van de familie Bisol in Valdobbiadene gaat terug tot de 16de eeuw. De druivenkweek was haar voornaamste activiteit, tot Eliseo Bisol in 1875 besloot om zelf wijn te gaan maken van zijn druiven. De Eerste Wereldoorlog zorgde voor heel wat schade in de wijngaarden en aan het bedrijf. Na de oorlog begon Elio's zoon Desiderio (roepnaam 'Jeio') met het aanplanten van nieuwe wijngaarden. Hij gaf het bedrijf een duwtje in de rug zodat zijn vier kinderen een succesvol bedrijf konden overnemen.

Vandaag telt het domein 177 hectare wijngaarden, waarvan 3 hectare gelegen zijn in de befaamde subzone Cartizze. Het bedrijf maakt zowel Prosecco's als andere schuimwijnen. De Prosecco's zijn gebaseerd op de gleradruif, terwijl de andere schuimwijnen op chardonnay, pinot bianco en pinot nero zijn gebouwd. Deze laatste schuimwijnen zijn bijna allemaal Talento Metodo Classico. Dat is een merknaam die over heel Italië wordt toegekend aan schuimwijnen die enkel met de drie vermelde rassen gemaakt worden, tweede gisting in de fles hebben ondergaan (= metodo classico), na de gisting minimum 15 maanden sur lie gerust hebben en die minder dan 12 g/liter restsuiker hebben. De drie beste Prosecco's zijn dan weer gemaakt van de individuele wijngaarden 'Crede', 'Vigneti del Fol' en 'Cartizze'.

De Prosecco Crede heeft een briljante strogele kleur met een mooie persistente pareling. Het boeket geurt vooral naar wilde bloemen en exotisch fruit. De smaak is zacht met indrukken van appelen en peren. Harmonisch en sappig. Droge afdronk.



Oorsprong	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
Opbrengst	-
Oogst	september
Vinificatie	cryo-maceration which contributes to exalt the organoleptic characteristics of the Prosecco.
Analytisch	Alcohol level: 11.5% by vol Sugar content: 10 grams per liter Total acidity: 5.5 grams per liter Dry extract: 17 g
Productie	99.000 flessen 0,75
Recensentscores	Gambero Rosso: 90 Wine Enthusiast: 90 Antonio Galloni, Robert Parker: 90 Ian D'Agata, Stephen Tanzer: 89 James Suckling, Wine Spectator: 84