LICATA
WIJNFICHE

Naam	Prosecco del Valdobbiadene Superiore Cartizze
Producent	Bisol
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, een echte fruitbom, niet kruidig, duidelijk aanwezige zuren, parelend, fruitig
Appellatie	DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Druivensoorten	100% glera
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 Cartizze heeft een strogele kleur met een levendige en subtiele pareling. Elegante en zachte aromas van rijpe appelen, peren en perzikken. Sappige en volle smaak. Evenwichtig met een complexe en lange afdronk.
Serveren bij	aperitief, zachte nagerechten, wijn om van te genieten na de maaltijd, vers fruit
Opbrengst	-
Oogst	eerste helft van oktober
Flesafsluiting	diam
Analytisch	Alcohol level: 11.5% by vol Sugar content: 25 grams per liter Total acidity: 5.5 grams per liter Dry extract: 17.5 gr
Productie	45.000 flessen 0,75
Recensentscores	James Suckling: 92





+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30