LICATA
WIJNFICHE



Naam	Prosecco Invilla
Producent	Bisol
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, erg fruitig, niet kruidig, subtiel mineraal, duidelijk aanwezige zuren, parelend, fruitig
Appellatie	DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Druivensoorten	6% pinot bianco, 90% glera, 4% 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 Invilla heeft een strogele kleur en een mooie pareling. Het boeket is fruitig met aroma's van bloemen. Ook de smaak is fruitig en zacht met impressies van appelen en peren. Sappig glas.
Serveren bij	aperitief, charcuterie
Oorsprong	This wine is obtained from selected grapes grown on the hills around Valdobbiadene at an average altitude of 250 meters (820 ft.). The vineyards yield a Prosecco (they also contain Verdiso and Pinot Bianco in a ratio of about 10%) that is particularly rich in malic acid.
Vinificatie	Cold maceration, with the skins in contact overnight with the must at a low temperature, assures remarkable extraction of varietal aromas that exalt the bouquet, as well as fruity and sapid flavors.
Analytisch	Alcohol level: 11.5 % by vol. Sugar content: 9 grams per liter Total acidity: 5.5 grams per liter Dr extract: 16.5 gr
Productie	70.000 flessen 0,75