LICATA
WIJNFICHE

Naam	Prosecco Invilla
Producent	Bisol
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, erg fruitig, niet kruidig, duidelijk aanwezige zuren, parelend, strak
Alcohol percentage	13,50% 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 Serrata di Belguardo heeft een diepe kersenrode kleur met aroma?s van viooltjes, rozemarijn en bessen. Volle smaak met fijne tannines en aangename fruitige afdronk.
Oorsprong	Montebottigli (deelgemeente van Grosseto), hoogte wijngaarden tussen 70-130m, meestal west en zuidwestelijke ligging
Opbrengst	(6.600 planten/ha)
Oogst	manueel geoogst in september
Vinificatie	klassieke fermentatie aan 30°C, maceratie duurde 16 dagen voor de sangiovese en 14 dagen voor de alicante, dan rijpt de wijn in inox tanks en 12 maanden in Franse en Amerikaanse barriques
Opvoeding	12 maanden in Franse en Amerikaanse barriques (30% nieuw, de overige van 2de en 3de passage)
Analytisch	Alc: 13,50 % vol total acidity 5,70 g/l
Productie	100.000 flessen 0,75