

Bisol1542, Relio – la verticalità

Valdobbiadene

Prosecco Superiore DOCG

Extra Brut

All'interno della DOCG le **Rive** indicano le pendici delle colline più scoscese e meglio esposte. Sono in tutto 43 e vanno considerate come dei **"cru"** che valorizza i vigneti più ripidi e vocati nonché le diverse peculiarità di un territorio. Dalle Rive di Guia, Bisol1542 crea il **Relio** ovvero la **sintesi dell'aspra e cremosa magnificenza delle Rive**. Si ispira al soprannome di Aurelio Bisol, che riteneva che il Ronco, vigneto da cui proviene questo vino, fosse uno dei più pregiati del territorio. . Questo **Extra Brut** – un vino secco e di gusto **contemporaneo** – nasce dal mezzo ettaro in forte pendenza da vecchie vigne disetanee, situate a 350 metri di quota ed esposte a Nord-Ovest.

VITIGNI: 85% di Glera; 15% Chardonnay

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Nord-Ovest

ALTIMETRIA MEDIA DEL VIGNETO: 350 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: potatura tipica

Valdobbiadene, adattamento del doppio capovolto

RACCOLTA DELLE UVE: fine settembre, inizio ottobre;

raccolta manuale

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5 % vol.

GRADAZIONE ZUCCHERINA: 3,5 grammi per litro

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 grammi per litro

INGREDIENTI & SMALTIMENTO COMPONENTI:

100ml: E = 272 Kj / 65 Kcal



<https://glju.st4.ch/jQbBGgk9RFne>

