

## **Bisol1542, Rive di Campea – il fascino Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry**

Proviene da Glera in purezza, l'ultima che viene vendemmiata, quella del **vigneto più esteso tra quelli di proprietà**: 7 ettari a Campea esposti a Sud-Ovest. Viti storiche piantate a ritto-chino su terreni calcarei in un luogo ricco di gelsi e, anticamente, di bachi da seta. Un vigneto estremamente sfaccettato, **oggi vigneto – laboratorio di Bisol1542**, compendio della viticoltura valdobbiadene con il vigneto storico, vigneto contemporaneo, vigneto armonico e vigneto prospettivo. La freschezza acida compensa i 24 grammi di zucchero residuo del Dry, il **dosaggio iconico del Prosecco**, qui interpretato e restituito in tutta la sua **aggraziata versatilità. Da aperitivo o fine pasto.**

**VITIGNI:** 100% di Glera

**ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** Sud, Est, Ovest

**ALTIMETRIA MEDIA DEL VIGNETO:** 250 metri s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** doppio capovolto

**RACCOLTA DELLE UVE:** fine settembre; raccolta manuale

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11,5 % vol.

**GRADAZIONE ZUCCHERINA:** 24 grammi per litro

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,6 grammi per litro

**INGREDIENTI & SMALTIMENTO COMPONENTI:**

100ml: E = 310 Kj / 74 Kcal



<https://glju.st4.ch/d-KeiEqs2KH4>

