

Nom	Prosecco del Valdobbiadene Brut Crede
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Bisol
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, une bombe de fruit, peu épicé, acidité bien intégrée, mousseux, fruité
Appellation	DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Cépages	6% chardonnay, 3% pinot nero, 91% glera
Pourcentage d'alcool	11,50% vol
Description	L'histoire de la famille Bisol de Valdobbiadene remonte au XVI^e siècle. Jusqu'en 1875, la culture de la vigne est la principale activité d'Eliseo Bisol et en 1875, il décide de transformer lui-même ses raisins en vins et de les commercialiser. La Première Guerre mondiale est particulièrement dévastatrice pour les vignobles et pour l'entreprise. Après la guerre, son fils Desiderio (dit 'Jeio') réaménage les vignobles. Il met tout en œuvre pour remettre l'entreprise sur pied et assurer ainsi l'avenir de ses quatre enfants. Aujourd'hui, l'entreprise familiale produit les meilleurs proseccos d'Italie depuis cinq siècles (et 21 générations) à partir des collines héroïques de Prosecco di Conegliano et Valdobbiadene, une zone classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Basé sur le cépage Glera, Bisol 1542 interprète le Prosecco Superiore de manière innovante, exprimant les nuances les plus caractéristiques de chaque vignoble, sol et récolte. C'est l'emplacement privilégié de ces collines, nichées entre la mer Adriatique et les Dolomites, qui crée une combinaison unique de conditions microclimatiques, avec une brise constante et une couverture de température et d'ensoleillement idéale. C'est ici, sur ces pentes escarpées, que le cépage glera se sent le mieux, ce qui se traduit par une récolte et un produit final mondialement reconnus pour leur qualité. Pas une évidence pour les viticulteurs, en raison de la difficulté à entretenir les pentes rocheuses. Les vignobles s'accrochent aux pentes abruptes, ce qui signifie que - même avec la technologie actuelle - chaque phase de la culture et de la récolte doit être effectuée exclusivement à la main. Une approche devenue célèbre en Italie sous le nom de 'viticulture héroïque'. Depuis quelques années le domaine a été repris par la famille Lunelli, propriétaire de Ferrari Trentodoc. Le Prosecco Crede a une couleur jaune brillante et une belle bulle régulière. Le bouquet tire sur des fleurs sauvages et des fruits exotiques. La bouche est souple sur de la pomme et de la poire. Harmonieux et juteux. Finale sèche.
Servir sur	apéritif, Umami
Origine	Collines de San Stefano. Exposition sud-sud-est. 250 mètres s.l.m. Les raisins prosecco et verdiso sont généralement cultivés dans la Crede (argile d'où le nom est dérivé). Ces sols sont riches en argile et sont beaucoup plus riches en acides nobles, en arômes et en fruité.
Vendange	Manuelle, fin septembre.
Vinification	Tout d'abord, les raisins subissent une macération à froid pour libérer les qualités aromatiques des raisins glera. Ils sont ensuite fermentés dans des cuves en inox.
Fermeture de bouteille	diam
Analytique	Sucre résiduel: 7,1 g/l - acidité totale: 5,8 g/l
Production	99.000 bouteilles

