LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Prosecco del Valdobbiadene Superiore Dry Cartizze
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Bisol
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, une bombe de fruit, peu épicé, acidité marquée, mousseux, fruité
Appellation	DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Cépages	100% glera
Pourcentage d'alcool	11,50% vol



Description

L'histoire de la famillle Bisol de Valdobbiadene remonte au XVIe 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 Cartizze a une couleur jaune et une bulle vive et subtile. Arômes élégants et souples de pomme, de poires et de pêches mûres. Equilibré et une finale longue et complexe.

Servir sur	apéritif, desserts doux, vins 'd'après-repas', fruits frais
Origine	Orientation au sud, 300m d'altitude.
Vendange	Manuelle, début octobre.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Analytique	Sucre résiduel: 25 g/l - acidité totale: 5,6 g/l - extrait sec: 17,5 g/l
Production	45.000 bouteilles

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)