

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Prosecco del Valdobbiadene Superiore Relio
<b>Producteur</b>	Bisol
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée, mousseux, fruité
<b>Appellation</b>	DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco
<b>Cépages</b>	100% glera
<b>Description</b>	<p>L'histoire de la famille Bisol de Valdobbiadene remonte au XVI<sup>e</sup> 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.</p> <p>Aujourd'hui, le domaine est à la tête de 177 ha de vignobles, dont 3 ha dans la célèbre zone de Cartizze. L'entreprise produit du Prosecco et d'autres mousseux. Les Prosecco sont à base de glera tandis que les autres mousseux se composent de chardonnay, pinot bianco et pinot nero et sont pratiquement tous vinifiés selon la Talento Metodo Classico. Il s'agit en fait d'un label attribué dans toute l'Italie aux mousseux uniquement à base de ces trois cépages, ayant subi une deuxième fermentation en bouteille (= metodo classico), avec minimum 15 mois de vieillissement sur lie et contenant moins de 12 g/l de sucres résiduels. Les meilleurs Prosecco sont des 'crus' et proviennent des vignobles de 'Crede', 'Vigneti del Fol' et 'Cartizze'.</p>
<b>Servir sur</b>	apéritif, crustacés et coquillages, buffet froid de poisson et salade
<b>Rendement</b>	-
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2023

