

Naam	Prosecco del Valdobbiadene Brut Crede
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Bisol
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, een echte fruitbom, weinig kruidig, mooi geïntegreerde zuren, parelend, fruitig
Appellatie	DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Druivensoorten	6% chardonnay, 3% pinot nero, 91% glera
Alcoholpercentage	11,50% vol
Omschrijving	De geschiedenis van de familie Bisol in Valdobbiadene gaat terug tot de 16de eeuw. De druivenkweek was haar voornaamste activiteit, tot Eliseo Bisol in 1875 besloot om zelf wijn te gaan maken van zijn druiven. De Eerste Wereldoorlog zorgde voor heel wat schade in de wijngaarden en aan het bedrijf. Na de oorlog begon Elio's zoon Desiderio (roepnaam 'Jeio') met het aanplanten van nieuwe wijngaarden. Hij gaf het bedrijf een duwtje in de rug zodat zijn vier kinderen een succesvol bedrijf konden overnemen. Ondertussen maakt het familiebedrijf al vijf eeuwen (en 21 generaties) lang de beste prosecco's van Italië vanaf de heroïsche heuvels van Prosecco di Conegliano en Valdobbiadene, een UNESCO Werelderfgoedlocatie. Gebaseerd op de gleradruif, interpreteert Bisol 1542 de Prosecco Superiore op een innovatieve manier, waarbij de meest typische nuances van elke verschillende wijngaard, bodem en oogst tot uitdrukking komen. Het is de bevoorrechte ligging van deze heuvels, genesteld tussen de Adriatische Zee en de Dolomieten, die zorgt voor een unieke combinatie van microklimatologische omstandigheden, met een constante bries en een ideaal temperatuurbereik en zonniveau. Het is hier, op deze steile hellingen, dat de gleradruif zich het best thuis voelt, wat op zijn beurt een oogst en een eindproduct betekent dat over de hele wereld wordt erkend vanwege zijn kwaliteit. Geen evidentie voor wijnbouwers trouwens, vanwege de moeilijkheid om de rotsachtige hellingen te onderhouden. Wijngaarden klampen zich vast aan steile hellingen, wat betekent dat – zelfs met de huidige technologie – elke fase van de teelt en oogst uitsluitend met de hand moet worden uitgevoerd. Een aanpak die in Italië bekend is geworden als 'heroïsche wijnbouw'. Briljante strogele kleur met mooie persistente pareling. Boeket van wilde bloemen en exotisch fruit. Zachte smaak met indrukken van appels en peren. Harmonisch en sappig. Droge afdrank.
Serveren bij	aperitief, Umami
Oorsprong	Heuvels van San Stefano. Zuid-Zuidoostelijke ligging. 250 meter s.l.m. De prosecco en verdiso druiven worden meestal geteeld in de Crede (klei waarvan de naam is afgeleid). Deze bodems zijn rijk aan klei én zijn veel rijker aan edele zuren, geuren en fruitigheid.
Oogst	Handgeplukt, eind september.
Vinificatie	Eerst krijgen de druiven een koude schilweking, wat de aromatische kwaliteiten van de gleradruiven goed vrijmaakt. Dan worden ze vergist in inox tanks.
Flesafsluiting	diam
Analytisch	Restsuikers: 7,1 g/l - totale aciditeit: 5,8 g/l
Productie	99.000 flessen
Recensentscores	Eric Guido, Vinous: 91

