

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Prosecco del Valdobbiadene Superiore Cartizze
<b>Producent</b>	Bisol
<b>Wijnstijl</b>	licht, medium-intens, droog, een echte fruitbom, weinig kruidig, prominente zuren, parelend, fruitig
<b>Appellatie</b>	DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco
<b>Druivensoorten</b>	100% glera
<b>Omschrijving</b>	<p>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.</p> <p>Vandaag telt het domein 177 hectare wijngaarden, waarvan 3 hectare gelegen zijn in de befaamde subzone Cartizze. Het bedrijf maakt zowel Prosecco's als andere schuimwijnen. De Prosecco's zijn gebaseerd op de gleradruif, terwijl de andere schuimwijnen op chardonnay, pinot bianco en pinot nero zijn gebouwd. Deze laatste schuimwijnen zijn bijna allemaal Talento Metodo Classico. Dat is een merknaam die over heel Italië wordt toegekend aan schuimwijnen die enkel met de drie vermelde rassen gemaakt worden, tweede gisting in de fles hebben ondergaan (= metodo classico), na de gisting minimum 15 maanden sur lie gerust hebben en die minder dan 12 g/liter restsuiker hebben. De drie beste Prosecco's zijn dan weer gemaakt van de individuele wijngaarden 'Crede', 'Vigneti del Fol' en 'Cartizze'.</p> <p>De Prosecco Cartizze heeft een strogele kleur met een levendige en subtiele pareling. Elegante en zachte aromas van rijpe appels, peren en perzikken. Sappige en volle smaak. Evenwichtig met een complexe en lange afdronk.</p>
<b>Serveren bij</b>	aperitief, zachte nagerechten, wijn om van te genieten na de maaltijd, vers fruit
<b>Opbrengst</b>	-
<b>Oogst</b>	eerste helft van oktober
<b>Analytisch</b>	Alcohol level: 11.5% by vol Sugar content: 25 grams per liter Total acidity: 5.5 grams per liter Dry extract: 17.5 gr
<b>Productie</b>	45.000 flessen 0,75
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 4
<b>Recensentscores</b>	James Suckling: 92

