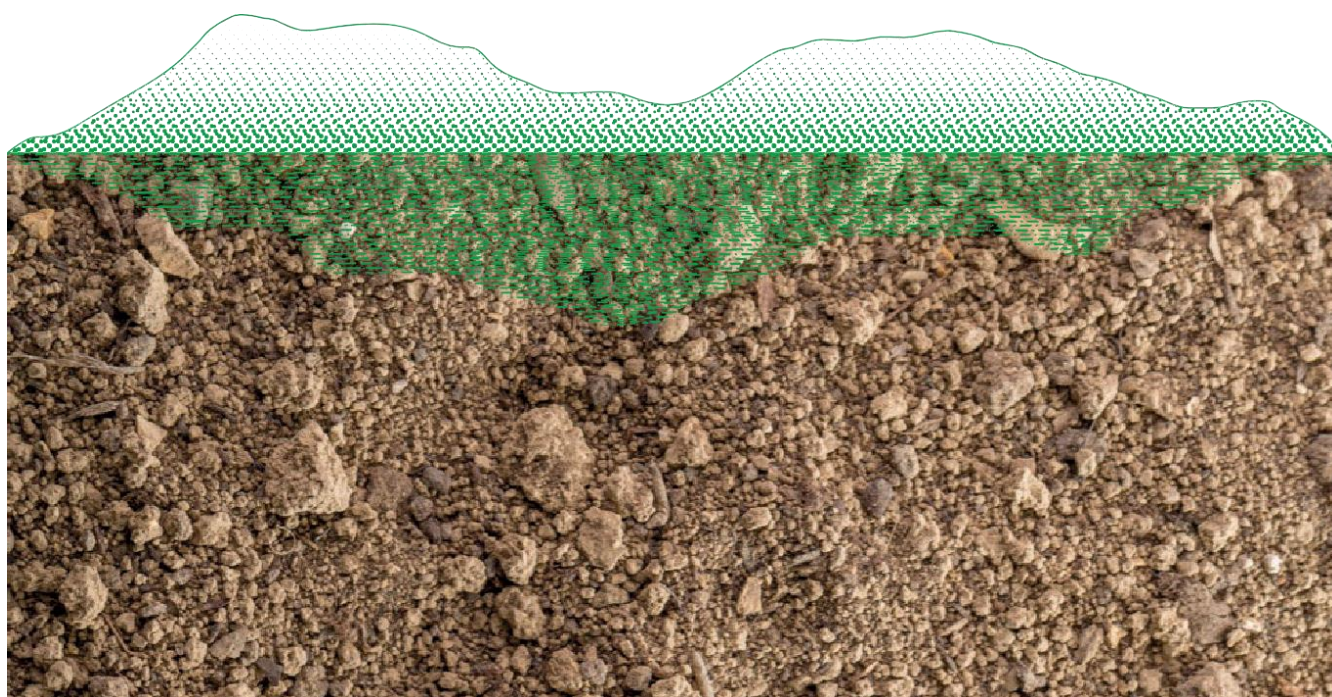


# *Rive di Campea*

## *Millesimato 2018*

Un raffinato Prosecco Superiore che nasce dal più grande vigneto di proprietà di Bisol1542: 8 ettari di vigna nella frazione di Campea sapientemente coltivati a mano, che godono di una perfetta esposizione solare e di un eccellente microclima.



Un vigneto estremamente sfaccettato, i cui filari raggiungono altitudini tra le più marcate della Denominazione, dove la lavorazione e la vendemmia sono realizzate secondo l'arte della viticoltura eroica. Questo Millesimato nasce da un suolo calcareo, in una delle aree più fresche della Denominazione. Così viene creato un Prosecco Superiore in grado di esprimere la massima vocazione del territorio.

La Glera 2018 vendemmiata nel nostro vigneto di Campea si caratterizza per il delicato equilibrio organolettico tra profumi e mineralità.

# Rive di Campea

## Millesimato 2018

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

DRY

### VITIGNO

Glera

### COLORE

Giallo paglierino, dai riflessi leggermente smeraldini, reso brillante dal perlage minuto e ricco.

### PROFUMO

Le spiccate note floreali e le vivaci note fruttate si fondono in un disegno olfattivo di rara finezza e distintività.

### SAPORE

Il primo sorso è setoso e di carattere, la bollicina persistente regala sensazioni di fine armonia tra dolcezze e sapidità. Il retrogusto è il piacevole incontro di tutte le nuance olfattive espresse nel calice.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:	Sud, Sud-Ovest
ALTIMETRIA MEDIA DEL VIGNETO:	250 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Doppio capovolto; Tradizionale Valdobbiadenese
EPOCA DI RACCOLTA UVE 2018:	fine settembre; raccolta manuale
GRADAZIONE ALCOLICA:	11,5% vol.
GRADAZIONE ZUCCHERINA:	24 grammi per litro
ACIDITÀ TOTALE:	5,6 grammi per litro

