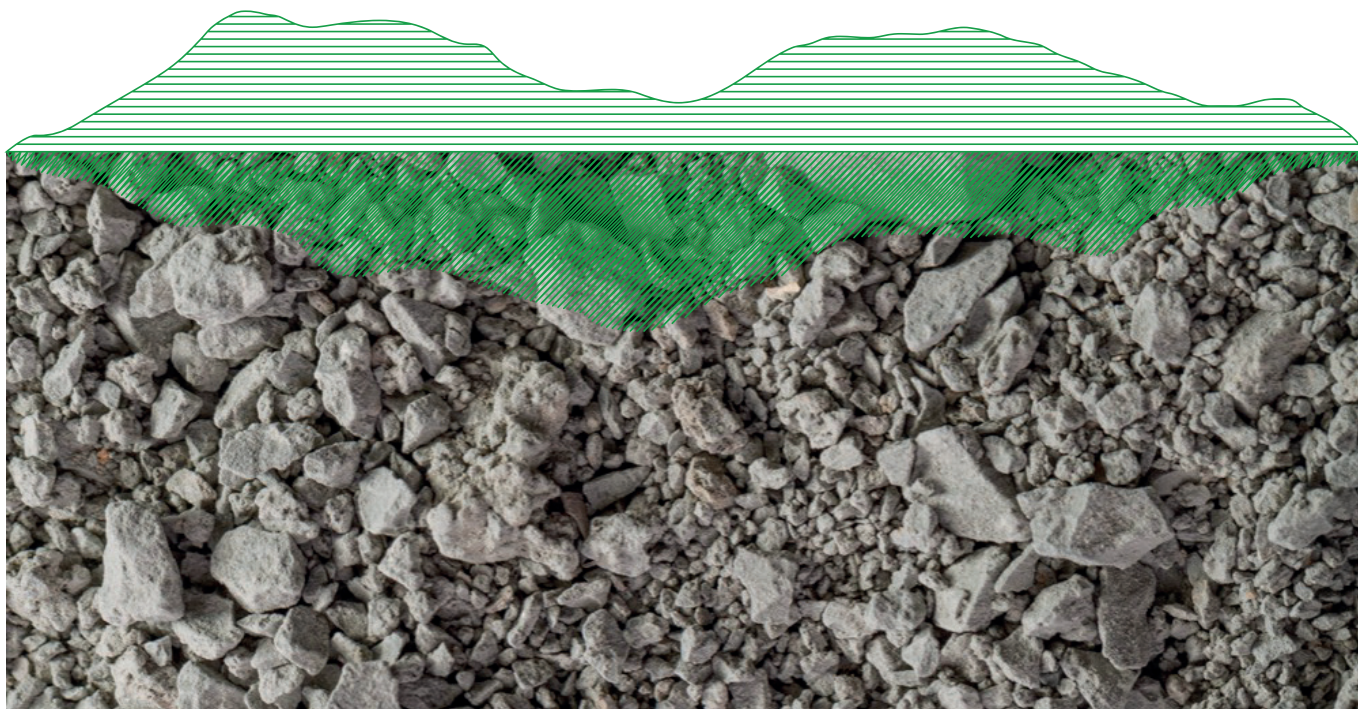


Relio

Un Prosecco Superiore Rive di Guia simbolo dell'eccellenza della produzione Bisol. Prende il nome da chi a queste terre ha dedicato l'intera vita, Aurelio Bisol, chiamato affettuosamente "Relio".



Per omaggiare Aurelio abbiamo scelto le uve provenienti dai nostri migliori vigneti, filari scoscesi dove solo la passione e tenacia del viticoltore eroico possono sopportare la fatica del "fatto a mano". I freschi terreni donano alle uve un'inconfondibile acidità che, insieme ad una buona mineralità, rendono questo Prosecco Superiore un capolavoro di equilibrio e freschezza.

Relio

RIVE DI GUIA

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

BRUT

VITIGNO

almeno l'85% di Glera.

COLORE

giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, impreziosito dal fine perlage, ricco e persistente.

PROFUMO

intenso, avvolgente e vivace. Le note fruttate e floreali si fondono con armonia ed elegante finezza.

SAPORE

in equilibrio tra morbidezza, sapidità e acidità, che assieme ne esaltano l'eleganza. Persiste in bocca con piacevole freschezza.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:	Ovest, Sud Ovest
ALTIMETRIA MEDIA DEL VIGNETO:	250 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	metodo tipico Valdobbiadene, adattamento del doppio capovolto.
EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:	fine settembre, inizio ottobre; raccolta manuale.
GRADAZIONE ALCOLICA:	11,5 % vol.
GRADAZIONE ZUCCHERINA:	11 grammi per litro
ACIDITÀ TOTALE:	5,5 grammi per litro

