

# Crede

“Crede” è il termine dialettale con cui si indica l’argilla, elemento che caratterizza il terreno dei vigneti selezionati nell’area di produzione del Prosecco Superiore per la creazione di questa bollicina.



Pendii di origine antichissima, un tempo coperti dal mare e formatisi grazie ai lenti movimenti del terreno, che ne hanno inarcato e disposto verticalmente gli strati. Questo suolo permette di trattenere l’acqua vicino alle radici delle viti, evitando che soffrano la siccità. L’uva si arricchisce così di acidi nobili che donano eleganti e delicate note floreali.

  
VALDOBBIADENE  
**BISOL**  
1542

## CREDE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.  
BRUT



Veneto, Valdobbiadene  
250 metri s.l.m.

Brillante, giallo paglierino con  
leggeri riflessi verdi. Il  
perlage è minuto e  
persistente



Glera 91%,  
Chardonnay 6%, Pinot  
Nero 3%

Aroma fresco ed elegante in cui  
emergono fiori di prato e sentori  
fruttati delicati di mela e pera



Questo suolo argilloso  
permette di trattenere  
l'acqua in prossimità  
delle radici delle viti,  
garantendone idratazione  
costante. L'uva si  
arricchisce così di  
sostanze naturali nobili  
che donano al vino  
gradevoli note floreali



L'armonia olfattiva si  
completa in un  
sorso sapido, fine,  
ricco e versatile



0,75 lt; 1,5 lt  
11,5% vol.

Gradazione zuccherina: 7,5 g/l  
Acidità totale: 5,6 g/l

