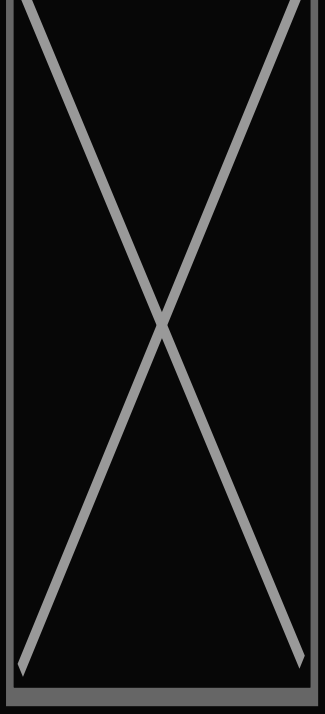
Le due espressioni estreme del vigneto più prezioso d'Italia, il Cartizze

cru-cartizze-bisol-docg-3d0c0f3c

Bisol offre ai winelovers due versioni per i brindisi delle Feste, dal più tradizionale al più innovativo: il Cru Cartizze e il Private Cartizze. Due interpretazioni profondamente diverse che esprimono al meglio l'unicità della collina del Cartizze, come dichiara **Gianluca Bisol**, Presidente della Bisol viticoltori dal 1542 *“la combinazione perfetta tra un microclima pedemontano ed un terreno antichissimo di arenaria Marina conferiscono alle uve caratteristiche aromatiche impareggiabili e preziose”.*

Il Cru Cartizze, spumante amato per il suo fine perlage ed elegante fresca morbidezza, e il Private Cartizze, spumante extra brut a rifermentazione in bottiglia proposto in edizione limitata, hanno ricevuto importanti riconoscimenti internazionali. Bisol coltiva direttamente il podere situato sulla zona sommitale della collina del Cartizze, il più costoso vigneto da bollicine al mondo, perfetto esempio della passione per la viticoltura eroica che Bisol tramanda da 21 generazioni sin dal 1542.



PRIVATE CARTIZZE

DOCG Extra Brut 2013
Metodo Classico - Rifermentato in bottiglia - Non dosato
Frutto di lunghe ricerche in campo enologico, nasce dopo 21 mesi di affinamento in bottiglia: uno spumante elegante, evoluto, persistente e particolarmente longevo. La rifermentazione in bottiglia rappresenta la strada più interessante per esaltare le particolarità del Cartizze. È un grande vino da apprezzare a pasto, dove sprigiona al palato la sua elegante ed infinita personalità. Uno spumante non dosato, con residuo zuccherino di 0,5 g/L, pensato per abbinamenti importanti e perfetto con i crostacei.

CRU CARTIZZE
DOCG Dry 2016
Metodo Martinotti - Rifermentato in acciaio
Giallo paglierino, con luminosissimi riflessi che virano da tinte pastello a tonalità dorate, questo Cartizze rimanda a una interessante intensità e ricchezza cremosa. Il suo approccio olfattivo è caratterizzato da una complessità di freschi profumi, dai frutti a polpa bianca, agli agrumi, alla pesca e l’albicocca, toccando le florealità dei sentori di rosa, con una nota di mandorla. Perfetto da degustare in ogni momento del giorno, accompagna in modo eccellente i tradizionali dolci del Natale.