LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Prosecco Jeio Brut
Producteur	Bisol
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, beau fruité, peu épicé, acidité marquée, mousseux, fruité
Appellation	DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Cépages	6% pinot bianco, 90% glera, 4% verdiso
Description	L'histoire de la famillle Bisol de Valdobbiadene remonte au XVIe siècle. Jusqu'en 1875, la culture de la vigne est la principale activité d'Eliseo Bisol et en 1875, il décide de transformer lui-même ses raisins en vins et de les commercialiser. La Première Guerre mondiale est particulièrement dévastatrice pour les vignobles et pour l'entreprise. Après la guerre, son fils Desiderio (dit 'Jeio') réaménage les vignobles. Il met tout en œuvre pour remettre l'entreprise sur pied et assurer ainsi l'avenir de ses quatre enfants. Aujourd'hui, l'entreprise familiale produit les meilleurs proseccos d'Italie depuis cinq siècles (et 21 générations) à partir des collines héroïques de Prosecco di Conegliano et Valdobbiadene, une zone classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Basé sur le cépage Glera, Bisol 1542 interprète le Prosecco Superiore de manière innovante, exprimant les nuances les plus caractéristiques de chaque vignoble, sol et récolte. C'est l'emplacement privilégié de ces collines, nichées entre la mer Adriatique et les Dolomites, qui crée une combinaison unique de conditions microclimatiques, avec une brise constante et une couverture de température et d'ensoleillement idéale. C'est ici, sur ces pentes escarpées, que le cépage glera se sent le mieux, ce qui se traduit par une récolte et un produit final mondialement reconnus pour leur qualité. Pas une évidence pour les viticulteurs, en raison de la difficulté à entretenir les pentes rocheuses. Les vignobles s'accrochent aux pentes abruptes, ce qui signifie que - même avec la technologie actuelle - chaque phase de la culture et de la récolte doit être effectuée exclusivement à la main. Une approche devenue célèbre en Italie sous le nom de 'viticulture héroïque'. Depuis quelques années le domaine a été repris par la famille Lunelli, propriétaire de Ferrari Trentodoc. Le Prosecco Jeio a une couleur jaune pâle et de belles bulles. Le bouquet est fruité, avec des arômes de fleurs. La bouche est également fruitée et souple sur des impressions de pommes et de poires. Verre juteux.
Servir sur	apéritif, charcuterie
Origine	Ce vin est obtenu à partir de raisins sélectionnés, cultivés sur les collines entourant Valdobbiadene à une altitude moyenne de 250 mètres (820 ft.). Les vignobles produisent un Prosecco (ils contiennent également du Verdiso et du Pinot Bianco dans une proportion d'environ 10%) particulièrement riche en acide malique.
Vendange	Septembre.
Vinification	La macération à froid assure une extraction remarquable d'une variété d'arômes qui rehaussent le bouquet ainsi que les saveurs fruitées et agréables.
Analytique	Sucre résiduel: 9 g/l - acidité totale: 5,6 g/l - extrait sec: 16,5 g/l
Production	7.000 bouteilles
Notes des critiques	jamessuckling.com: 91 Antonio Galloni, Vinous: 90 Falstaff: 90

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Cantinetta Licata Vini 2 bt (VKCAN2)
Producteur	Adragna
Fermeture de bouteille	bouchon en liège

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Prosecco Jeio Brut Rosé
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2025
Producteur	Bisol
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, peu épicé, mousseux, fruité
Appellation	DOC Prosecco
Cépages	15% pinot nero, 85% glera
Description	L'histoire de la famillle Bisol de Valdobbiadene remonte au XVIe siècle. Jusqu'en 1875, la culture de la vigne est la principale activité d'Eliseo Bisol et en 1875, il décide de transformer lui-même ses raisins en vins et de les commercialiser. La Première Guerre mondiale est particulièrement dévastatrice pour les vignobles et pour l'entreprise. Après la guerre, son fils Desiderio (dit 'Jeio') réaménage les vignobles. Il met tout en œuvre pour remettre l'entreprise sur pied et assurer ainsi l'avenir de ses quatre enfants. Aujourd'hui, l'entreprise familiale produit les meilleurs proseccos d'Italie depuis cinq siècles (et 21 générations) à partir des collines héroïques de Prosecco di Conegliano et Valdobbiadene, une zone classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Basé sur le cépage Glera, Bisol 1542 interprète le Prosecco Superiore de manière innovante, exprimant les nuances les plus caractéristiques de chaque vignoble, sol et récolte. C'est l'emplacement privilégié de ces collines, nichées entre la mer Adriatique et les Dolomites, qui crée une combinaison unique de conditions microclimatiques, avec une brise constante et une couverture de température et d'ensoleillement idéale. C'est ici, sur ces pentes escarpées, que le cépage glera se sent le mieux, ce qui se traduit par une récolte et un produit final mondialement reconnus pour leur qualité. Pas une évidence pour les viticulteurs, en raison de la difficulté à entretenir les pentes rocheuses. Les vignobles s'accrochent aux pentes abruptes, ce qui signifie que - même avec la technologie actuelle - chaque phase de la culture et de la récolte doit être effectuée exclusivement à la main. Une approche devenue célèbre en Italie sous le nom de 'viticulture héroïque'. Depuis quelques années le domaine a été repris par la famille Lunelli, propriétaire de Ferrari Trentodoc. Tout nouveau depuis 2021, le Prosecco Jeio Rosato, à la couleur rose légèr et une belle bulle. Le nez est frais, sur des arômes floraux (rose) et fruités (citron). La bouche est élégante et bien équilibrée, d'une grande fraîcheur, un fruit juteux et une finale nette.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, poissons fumés, Umami
Origine	Santo Stefano di Valdobiadene (Treviso), vignobles à 280m d'altitude, orientation sud.
Vendange	De début septembre à la troisième semaine de septembre.
Vinification	Courte macération où le moût garde sa couleur rose léger, lente fermentation à basse température, deuxième fermentation en cuve.
Analytique	Acidité totale: 5,5 g/l - sucre résiduel: 6,5 g/l
Notes des critiques	Falstaff: 91 jamessuckling.com: 90