

Nom	Prosecco Jeio Brut Organic
Producteur	Bisol
Style de vin	mousseux
Appellation	DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Cépages	100% glera
Description	L'histoire de la famille Bisol de Valdobbiadene remonte au XVI^e 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 Supérieure 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 Organic a une robe jaune paille brillante et un perlage extrêmement fin et vif. Nez intense et frais d'agrumes et de sensations salines. La bouche est délicieusement rafraîchissante et fruitée. Belle personnalité.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, poissons fumés, poissons cuits, grillés ou frits
Origine	Vignoble situé sur les collines entourant Valdobbiadene à une altitude moyenne de 250 mètres.
Viticulture	Biologique
Vinification	Macération à froid.
Fermeture de bouteille	diam
Analytique	Sucre résiduel: 9 g/l - acidité totale: 5,5 g/l - extrait sec: 16,5 g/l
Production	7000 bouteilles

