

Naam	Prosecco Jeio Brut
Producent	Bisol
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, prominente zuren, parelend, fruitig
Appellatie	DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Druivensoorten	6% pinot bianco, 90% glera, 4% verdiso
Omschrijving	De geschiedenis van de familie Bisol in Valdobbiadene gaat terug tot de 16de eeuw. De druivenkweek was haar voornaamste activiteit, tot Eliseo Bisol in 1875 besloot om zelf wijn te gaan maken van zijn druiven. De Eerste Wereldoorlog zorgde voor heel wat schade in de wijngaarden en aan het bedrijf. Na de oorlog begon Elio's zoon Desiderio (roepnaam 'Jeio') met het aanplanten van nieuwe wijngaarden. Hij gaf het bedrijf een duwtje in de rug zodat zijn vier kinderen een succesvol bedrijf konden overnemen. Ondertussen maakt het familiebedrijf al vijf eeuwen (en 21 generaties) lang de beste prosecco's van Italië vanaf de heroïsche heuvels van Prosecco di Conegliano en Valdobbiadene, een UNESCO Werelderfgoedlocatie. Gebaseerd op de gleradruif, interpreteert Bisol 1542 de Prosecco Superiore op een innovatieve manier, waarbij de meest typische nuances van elke verschillende wijngaard, bodem en oogst tot uitdrukking komen. Het is de bevoorrechte ligging van deze heuvels, genesteld tussen de Adriatische Zee en de Dolomieten, die zorgt voor een unieke combinatie van microklimatologische omstandigheden, met een constante bries en een ideaal temperatuurbereik en zonniveau. Het is hier, op deze steile hellingen, dat de gleradruif zich het best thuis voelt, wat op zijn beurt een oogst en een eindproduct betekent dat over de hele wereld wordt erkend vanwege zijn kwaliteit. Geen evidentie voor wijnbouwers trouwens, vanwege de moeilijkheid om de rotsachtige hellingen te onderhouden. Wijngaarden klampen zich vast aan steile hellingen, wat betekent dat – zelfs met de huidige technologie – elke fase van de teelt en oogst uitsluitend met de hand moet worden uitgevoerd. Een aanpak die in Italië bekend is geworden als 'heroïsche wijnbouw'. De Prosecco Jeio heeft een strogele kleur en een mooie pareling. Het boeket is fruitig met aroma's van bloemen. Ook de smaak is fruitig en zacht met impressies van appels en peren. Sappig glas.
Serveren bij	aperitief, charcuterie
Oorsprong	Deze wijn wordt verkregen uit geselecteerde druiven geteeld op de heuvels rond Valdobbiadene op een gemiddelde hoogte van 250 meter (820 ft.). De wijngaarden leveren een Prosecco (ze bevatten ook Verdiso en Pinot Bianco in een verhouding van ongeveer 10%) die bijzonder rijk is aan appelzuur.
Oogst	September.
Vinificatie	De koude maceratie verzekert een opmerkelijke extractie van een variëteit aan aroma's die het boeket, evenals de fruitige en aangename smaken verhoogt.
Analytisch	Restsuikers: 9 g/l - totale aciditeit: 5,6 g/l - droogextract: 16,5 g/l
Productie	7.000 flessen
Recensentscores	jamessuckling.com: 91 Falstaff: 90 Antonio Galloni, Vinous: 90

LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Cantina Licata Vini 2 fl (VKCAN2)
Producent	Adragna
Flesafsluiting	natuurkurk

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

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)

Naam	Prosecco Jeio Brut Rosé
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Bisol
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, parelend, fruitig
Appellatie	DOC Prosecco
Druivensoorten	15% pinot nero, 85% glera
Omschrijving	De geschiedenis van de familie Bisol in Valdobbiadene gaat terug tot de 16de eeuw. De druivenkweek was haar voornaamste activiteit, tot Eliseo Bisol in 1875 besloot om zelf wijn te gaan maken van zijn druiven. De Eerste Wereldoorlog zorgde voor heel wat schade in de wijngaarden en aan het bedrijf. Na de oorlog begon Elio's zoon Desiderio (roepnaam 'Jeio') met het aanplanten van nieuwe wijngaarden. Hij gaf het bedrijf een duwtje in de rug zodat zijn vier kinderen een succesvol bedrijf konden overnemen. Ondertussen maakt het familiebedrijf al vijf eeuwen (en 21 generaties) lang de beste prosecco's van Italië vanaf de heroïsche heuvels van Prosecco di Conegliano en Valdobbiadene, een UNESCO Werelderfgoedlocatie. Gebaseerd op de gleradruif, interpreteert Bisol 1542 de Prosecco Superiore op een innovatieve manier, waarbij de meest typische nuances van elke verschillende wijngaard, bodem en oogst tot uitdrukking komen. Het is de bevoorrechte ligging van deze heuvels, genesteld tussen de Adriatische Zee en de Dolomieten, die zorgt voor een unieke combinatie van microklimatologische omstandigheden, met een constante bries en een ideaal temperatuurbereik en zonniveau. Het is hier, op deze steile hellingen, dat de gleradruif zich het best thuis voelt, wat op zijn beurt een oogst en een eindproduct betekent dat over de hele wereld wordt erkend vanwege zijn kwaliteit. Geen evidentie voor wijnbouwers trouwens, vanwege de moeilijkheid om de rotsachtige hellingen te onderhouden. Wijngaarden klampen zich vast aan steile hellingen, wat betekent dat – zelfs met de huidige technologie – elke fase van de teelt en oogst uitsluitend met de hand moet worden uitgevoerd. Een aanpak die in Italië bekend is geworden als 'heroïsche wijnbouw'. Nieuw sinds 2021, de roséversie van prosecco Jeio. Licht zalmrose kleur en een fijne pareling. In de frisse neus overheersen rozenblaadjes en citrus. De smaak is elegant en evenwichtig met een mooie frisheid, sappig rood fruit en een zuivere afdrank.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren, gerookte vis, Umami
Oorsprong	Santo Stefano di Valdobbiadene (Treviso), wijngaarden op een hoogte van 280m, zuidelijk georiënteerd.
Oogst	Van begin september tot de derde week van september.
Vinificatie	Korte maceratie waardoor de most zijn licht rose kleur krijgt, trage fermentatie aan lage temperatuur, refermentatie in cuve met eigen gistcellen.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,5 g/l - restsuikers: 6,5 g/l
Recensentscores	Falstaff: 91 jamesuckling.com: 90