LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Prosecco Jeio Brut Organic
Producent	Bisol
Wijnstijl	parelend
Appellatie	DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Druivensoorten	100% 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'. De Prosecco Jeio Organic 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 appelen en peren. Sappig glas.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren, gerookte vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis
Oorsprong	Wijngaard op de heuvels rond Valdobbiadene gelegen op een gemiddelde hoogte van 250 meter.
Druiventeelt	Biologisch
Vinificatie	Koude maceratie.
Flesafsluiting	diam
Analytisch	Restsuikers: 9 g/l - totale aciditeit: 5,5 g/l - droogextract: 16,5 g/l
Productie	7000 flessen



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)