

ARTIKELFICHE

Naam	Prosecco Jeio Brut Rosé
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Bisol
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, parelend, fruitig
Appellatie	DOC Prosecco
Druivensoorten	15% pinot nero, 85% glera
Omschrijving	<p>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.</p> <p>Vandaag telt het domein 177 hectare wijngaarden, waarvan 3 hectare gelegen zijn in de befaamde subzone Cartizze. Het bedrijf maakt zowel Prosecco's als andere schuimwijnen. De Prosecco's zijn gebaseerd op de gleradruif, terwijl de andere schuimwijnen op chardonnay, pinot bianco en pinot nero zijn gebouwd. Deze laatste schuimwijnen zijn bijna allemaal Talento Metodo Classico. Dat is een merknaam die over heel Italië wordt toegekend aan schuimwijnen die enkel met de drie vermelde rassen gemaakt worden, tweede gisting in de fles hebben ondergaan (= metodo classico), na de gisting minimum 15 maanden sur lie gerust hebben en die minder dan 12 g/liter restsuiker hebben. De drie beste Prosecco's zijn dan weer gemaakt van de individuele wijngaarden 'Crede', 'Vigneti del Fol' en 'Cartizze'.</p> <p>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.</p>
Serveren bij	aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren, gerookte vis, Umami
Oorsprong	Santo Stefano di Valdobbiadene (Treviso), wijngaarden op een hoogte van 280m, zuidelijk georiënteerd.
Opbrengst	-
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	jamesuckling.com: 91

