

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
Alcoholpercentage	11,50% vol
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 - restdsuikers: 6,5 g/l
Recensentscores	Falstaff: 91 jamessuckling.com: 90

