LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Cuvee Jeio Rosato Brut
Potentiel de garde	Jusque fin 2
Producteur	Bisol
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, beau fruité, peu épicé, mousseux, fruité
Appellation	DOP Venezia
Cépages	50% merlot, 50% pinot nero
Description	L'histoire de la famillle Bisol de Valdobbiadene remonte au XVIe 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, le domaine est à la tête de 177 ha de vignobles, dont 3 ha dans la célèbre zone de Cartizze. L'entreprise produit du Prosecco et d'autres mousseux. Les Prosecco sont à base de glera tandis que les autres mousseux se composent de chardonnay, pinot bianco et pinot nero et sont pratiquement tous vinifiés selon la Talento Metodo Classico. Il s'agit en fait d'un label attribué dans toute l'Italie aux mousseux uniquement à base de ces trois cépages, ayant subi une deuxième fermentation en bouteille (= metodo classico), avec minimum 15 mois de vieillissement sur lie et contenant moins de 12 g/l de sucres résiduels. Les meilleurs Prosecco sont des 'crus' et proviennent des vignobles de 'Crede', 'Vigneti del Fol' et 'Cartizze'. Le Cuvée Rosato Brut a une couleur rose brillante avec une belle bulle. Le nez est intense sur des arômes de roses et de fruits frais (citron et lichees). Acidité équilibrée, bouche juteuse et pleine, finale persistante.
Origine	Santo Stefano di Valdobiadene (Treviso), vignobles à 280m d'altitude, orientation sud
Rendement	-
Vendange	de début septembre à la 3ème semaine de septembre
Vinification	courte macération où le moût garde sa couleut rose léger, lente fermentation à basse température, 2ème fermentation en cuve
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	-
Analytique	Alc. 11,50 % vol total acidity 5,5 g/l dry extract 18,5 g/l
Production	-
Recensentscores	JamesSuckling.com: 92

LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Cuvee Jeio Brut
Potentiel de garde	Jusque fin 3
Producteur	Bisol
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, beau fruité, peu épicé, acidité marquée, mousseux, fruité
Cépages	20% chardonnay, 60% glera, 20% sauvignon blanc
Description	L'histoire de la famillle Bisol de Valdobbiadene remonte au XVIe 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, le domaine est à la tête de 177 ha de vignobles, dont 3 ha dans la célèbre zone de Cartizze. L'entreprise produit du Prosecco et d'autres mousseux. Les Prosecco sont à base de glera tandis que les autres mousseux se composent de chardonnay, pinot bianco et pinot nero et sont pratiquement tous vinifiés selon la Talento Metodo Classico. Il s'agit en fait d'un label attribué dans toute l'Italie aux mousseux uniquement à base de ces trois cépages, ayant subi une deuxième fermentation en bouteille (= metodo classico), avec minimum 15 mois de vieillissement sur lie et contenant moins de 12 g/l de sucres résiduels. Les meilleurs Prosecco sont des 'crus' et proviennent des vignobles de 'Crede', 'Vigneti del Fol' et 'Cartizze'. Le Cuvée Jeio a une couleur jaune et une belle bulle. Les arômes de fruit et de fleur dominent le nez. La bouche est sèche et équilibrée. Assez long et riche.
Origine	Hills selected by the Instituto Talento Methodo Classico at an altitude of 200-250m whit
Rendement	a very limited hectare yield
Vinification	cryo-maceration which contributes to exalt the organoleptic characteristics of the Prosecco. Cold maceration fixes the aromatic varietal substances and brings out the grapes' characteristic fruitiness. Long, slow fermentation, along with a prolonged period on the yeasts, assures a wine with extraordinary finesse and elegance.
Analytique	Alcohol level: 11.5% by vol. Sugar content: 8 grams per liter Total acidity: 5.8 grams per liter Dry extract: 17.5 gr
Production	76.500 bouteilles 0,75

LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Cantina Maxi Licata Vini 2 bts (VKCAN21)
Producteur	Licata Vini
Fermeture de bouteille	bouchon en liège

+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30