LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Prosecco Jeio Brut
Producteur	Bisol
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, beau fruité, peu épicé, acidité marquée, mousseux, fruité
Appellation	DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Cépages	6% pinot bianco, 90% glera, 4% verdiso
Alcohol percentage	11,50% vol
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 Prosecco Jeio a une couleur jaune pâle et de belles bulles. Le bouquet est fruité, avec des arômes de fleurs. La bouche est également fruitée et souple sur des impressions de pommes et de poires. Verre juteux.
Servir sur	apéritif, charcuterie
Origine	This wine is obtained from selected grapes grown on the hills around Valdobbiadene at an average altitude of 250 meters (820 ft.). The vineyards yield a Prosecco (they also contain Verdiso and Pinot Bianco in a ratio of about 10%) that is particularly rich in malic acid.
Vinification	Cold maceration, with the skins in contact overnight with the must at a low temperature, assures remarkable extraction of varietal aromas that exalt the bouquet, as well as fruity and sapid flavors.
Fermeture de bouteille	diam
Analytique	Alcohol level: 11.5 % by vol. Sugar content: 9 grams per liter Total acidity: 5.5 grams per liter Dr extract: 16.5 gr
Production	7000 bouteilles 0,75
Recensentscores	JamesSuckling.com: 91



