LICATA
WIJNFICHE

Naam	Cuvee Jeio Brut
Producent	Bisol
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, lekker fruitig, niet kruidig, duidelijk aanwezige zuren, parelend, fruitig
Druivensoorten	20% chardonnay, 60% glera, 20% sauvignon blanc
Alcohol percentage	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. 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'. De Cuvee Jeio brut heeft een strogele kleur met een mooie pareling. In de neus domineren vooral fruitige en bloemige aroma's. De smaak is droog en evenwichtig. Vrij lang en rijk.
Oorsprong	Hills selected by the Instituto Talento Methodo Classico at an altitude of 200-250m whit
Opbrengst	a very limited hectare yield
Vinificatie	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.
Analytisch	Alcohol level: 11.5% by vol. Sugar content: 8 grams per liter Total acidity: 5.8 grams per liter Dry extract: 17.5 gr
Productie	76.500 flessen 0,75





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

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30