ACQUISTATO IL .....

Jeio Valdobbiadene Prosecco Sup. DOCG

Il Prosecco secondo Bisol

Jeio è una delle bollicine più rappresentative dell'azienda Bisol. Nasce nei vigneti e nei poderi delle colline del Prosecco e appartiene a una linea di prodotti che la famiglia Bisol ha potuto realizzare solo grazie alla decennale esperienza nella lavorazione dell'uva Glera. I vigneti si trovano a un'altitudine di circa 250 metri sul livello del mare, con ottime esposizioni che garantiscono una perfetta maturazione delle uve. Da questi piccoli angoli di paradiso nasce un Prosecco estremamente tipico. A partire dal colore, giallo paglierino scarico, reso più brillante da un bel perlage abbondante. Al naso esprime note floreali di glicine, acacia, rosa e sentori fruttati di mela e pesca bianca. In bocca è pieno, rotondo e fine. Bello il finale, che spicca per persistenza e cremosità.

L'azienda Bisol è considerata, a ragione, una delle migliori realtà dell'area di Conegliano Valdobbiadene. Oggi è parte del gruppo trentino Ferrari, ma nei passato 20 anni, la famiglia Bisol è stata tra i protagonisti della grande crescita del Prosecco nel mondo. Tra le prime aziende di Valdobbiadene a esportare le sue bollicine in ogni parte del mondo, Bisol rappresenta ancora oggi l'eccellenza della denominazione. Le appartengono oltre 20 diversi appezzamenti in alcune delle più belle aree, tra le ripide colline di Valdobbiadene. Da queste vigne, gestite con la massima attenzione, derivano le uve che la famiglia Bisol lavora con attenzione maniacale per dar vita a diverse sfumature del più amato spumante italiano.

La Vigna

Terreno	Terreni di diversa conformazione della DOCG Valdobbiadene Conegliano
Esposizione	Nord - Est, 200m s.l.m.
Allevamento	Doppio capovolto, sylvoz
Densità imp.	3.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Veneto
Uve	Almeno l'85% di Glera
Gradazione	11,5% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Piacevole abbinamento a piatti leggeri a base di verdure e pesce.
Vinificazione	Metodo Charmat
Sensazioni	Profumo al naso la nota fruttata emerge piacevolmente. E` estremamente fresco ed elegante. Sapore la caratteristica nota fruttata si ritrova anche al palato, esaltando un sapore particolarmente morbido

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821