Bisol 1542 „ Desiderio Jeio ” brut Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG bianco 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



VALDOBBIADENE
BISOL
1542

Kód produktu	SE002210

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 90% Glera, 6% Pinot Bianco a 4% Verdiso vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - Valdobbiadene - brut

Zářivá slámově žlutá barva, jemné a živé perlení. Elegantní buket se svěží ovocností a elegantním minerálním podtónem, prozrazující komplexitu vína. V ústech je výrazně ovocné a příjemně suché, s nízkým obsahem cukru (9g/litr). Díky tomu jej můžete podávat nejen jako aperitiv, ale též s nejrůznějšími pokrmy a jako doprovod rafinovaných kanapek a finger foodu.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Bisol 1542 „ Desiderio Jeio ” brut Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG bianco 0.75 l

Popis

Renomované rodinné vinařství. První zmínka o vinařství Bisol pochází z roku 1542 „Eliseo Bisol dává život malému, ale kvetoucímu podnikání..." Již tedy od roku 1542 se jejich majetek a know-how přenáší z otce na syna. Pět století a 21 generací společně psalo historii Bisolu. Rodina, která již po staletí vyjadřuje lásku k půdě a vínu. Rodinný podnik v moderním slova smyslu vznikl v roce 1875 jako pálenice Elisea Bisola. Po druhé světové válce jeho syn Desiderio, udělil svým čtyřem synům různé funkce v této rodinné firmě podle jejich vzdělání a tento trend pokračuje dodnes, kdy Antonio a Eliseo a jejich čtyři synové jsou majitelé. Dnes jsou majitelé 2 bratři Antonio a Elizeus a jejich děti Gianluca a Desiderio, Claudio a Alberto a spravují celých 177ha vinic, nacházejících se převážně na strmých, těžko přístupných svazích v okolí sídla vinařství v Santo Stefano, jejichž expozice i podloží jsou ideální pro pěstování odrůdy Glera. Díky tomu je Bisol jedním z mála vinařství v této oblasti kontrolujícím kvalitu v celém procesu výroby, od pečlivého výběru půdy až po konečné lahvování. Antonio Bisol vypráví, že si pamatuje, že se jeho otec i všichni před ním snažili koupit pozemky strmé a těžko přístupné, kde se těžko pracovalo, takové pozemky, které byly ideální pro odrůdu Glera s výjimečnou citlivostí na charakter místa, kde je vysazena. Bisol je vinařství se značnými úspěchy ve světě, které má svůj nemalý podíl na současném postavení vín Prosecco ve světě. Současně představují to "nej" z Prosecca Valdobbiadene tj. v jejich vinařství je obsažen notný kus historie i současnosti, krásná kolekce kvalitních vinic, včetně vinic v nejprestižnější části Cartizze. Společnost je rovněž aktivní v sektoru agroturistiky a gastronomie. Podle ročenky Hugh Johnsona dává na trh jedno z nejlepších šumivých vín Prosecco s vynikajícím sortimentem. Vinařství rodiny Bisol se dodnes prezentuje ve všech svých původních detailech. Jedná se o přírodní jeskyni vytesanou do skalnaté krajiny v srdci Prosecco Superiore. Stálé teploty se pohybují mezi 10 a 15 stupni Celsia. Vinný sklípek, který vyvolává kouzlo, jaké má jen historie a tradice. Majitel: Rodina Bisol - Antonio a Eliseo Bisol a jejich čtyři synové Enolog: Desiderio Bisol Roční produkce: 1 800 000 lahví Rozloha: 177 ha

Hlavní parametry

Značka	Bisol
Druh	šumivé víno
Detail	Prosecco & tradiční italské víno z Benátského kraje
Barva	bílá
Odrůda	základní odrůda pro Prosecco & Glera
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Superiore
Původ	Itálie, Prosecco, Veneto & Benátsko
Oblast & obec	Prosecco Valdobbiadene
Klasifikace původu	DOCG
Ročník	NON Vintage
Zrání	v nerezových nádobách
Výroba	druhotné kvašení v nerezových tancích & metoda Charmat
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
EU & výrobce	Bisol 1542, Via Follo, 33, 31049 Santo Stefano di Valdobbiadene (TV), Itálie