

# Prosecco Valdobbiadene Superiore „ Desiderio Jeio Colmei ” Docg Extra dry Bisol 1.50 l

» » » Bisol



Kód produktu

SE002219

1

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Prosecco Valdobbiadene Superiore „ Desiderio Jeio Colmei ” Docg Extra dry Bisol 1.50 l

» » » Bisol

## Popis

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Glera vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - Valdobbiadene - Extra dry Pomalá druhotná fermentace v tancích (metoda Charmat) Zářivá slámově žlutá barva, jemné a dlouhotrvající perlení. Buket je plný a harmonický, s výraznou ovocností a lehce nasládlým tónem. Ovocné tóny se opakují i v chuti, spolu s příjemnou hebkostí a kulatostí. Šťavnaté a medové zároveň, zbytkový cukr 17g/l. Ideální aperitiv nebo společník nejrůznějších salátů či rýže. První zmínka o vinařství Bisol pochází z roku 1542 „Eliseo Bisol dává život malému, ale kvetoucímu podnikání..." 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. 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. Majitel: Rodina Bisol - Antonio a Eliseo Bisol a jejich čtyři synové Enolog: Desiderio Bisol Roční produkce: 1 800 000 lahví Rozloha: 177 ha Alergeny: Stejně jako všechna vína, může obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany.

## Hlavní parametry

|        |        |
|--------|--------|
| Značka | Bisol  |
| Objem  | 750 ml |

## LMIV & Doplnkové parametry

Alergeny upozornění

Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.