

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Jeio Spumante Cuvee Extra Dry
<b>Vinícola</b>	Bisol Desiderio e Figli
<b>Safra</b>	N. V.
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Valdobbiadene, Treviso
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Glera, Sauvignon Blanc e Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	11.5%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	6° a 8°C
<b>Guarda</b>	até 2019
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O nome Jeio (como carinhosamente era chamado Desiderio por sua esposa) é uma homenagem a Desiderio Bisol: homem trabalhador e visionário, não se abalou com a destruição deixada pela Primeira Guerra Mundial, tocou o negócio, investiu em novas técnicas de cultivo e passou a comprar vinhedos em colinas íngremes os mais caros e também os mais difíceis de serem cultivados, porém os que produziam os vinhos de melhor qualidade. Após a Segunda Guerra Mundial profissionalizou a empresa, colocando seus filhos para trabalhar conforme sua área de formação. Pérola da empresa, a linha Cuvée traz neste Extra Dry um blend de Glera, Sauvignon Blanc e Chardonnay. No nariz temos aromas de frutas tropicais maduras completadas por ótimas notas evolutivas e autolíticas de brioche, damasco e chocolate branco. Em boca tem bom corpo, cremosidade e intensidade, perlage fina, acidez média, com sabores que acompanham as notas aromáticas. Pode ser degustado sozinho ou em uma conversa informal com amigos, mas acompanha bem pratos leves e frutos do mar em geral.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo dourado com boa perlage

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### EVOLUÇÃO

primário           terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

aromas de frutas tropicais maduras e ótimas notas evolutivas e autolíticas de brioche, damasco e chocolate branco

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### DOÇURA

seco           doce

#### ACIDEZ

baixa           alta

#### TANINO

baixa           alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve           encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta           longa

#### DESCRIÇÃO

bom corpo, cremosidade e intensidade, perlage fina, acidez média, com sabores que acompanham as notas aromáticas

### CARNES

peixe  crustáceo  ave  suíno  
 cordeiro  gado  caça  curada

### QUEIJOS

frescos  moles  médios  duros

### DA TERRA

hortaliças  legumes  cereais  cogumelos

### AMIDOS

massas  risotos  polenta  tubérculos

### TEMPEROS

pimentas  ervas  especiarias  aromáticos

### DOCES

oleaginosas  frutas  sobremesas  chocolate

### DESCRIÇÃO



### CULINÁRIA