



Martel.  
Wein geniessen.


Italien / Veneto / Valdobbiadene


# Winzerportrait Bisol




## Weingut


 1542

 100 ha


 Besitz: Lunelli Gruppe  
Gutsleitung: Lunelli Gruppe

 Weiss: Glera, Chardonnay  
Rot: Pinot Noir

 Kalk, Sand, Ton

 Nur bei Martel erhältlich

## Anbau

 konventionell

# Aus diesem Grund

## **Martel-Einordnung**

Bisol gehört für uns seit Jahrzehnten klar zu den Referenzbetrieben für Qualitäts-Prosecco. Das Weingut hebt sich klar ab und hat nichts zu tun mit billig gemachter Massenware.

## **Einzigartig**

Das Besondere an Bisol ist die konsequente Orientierung an den historischen Prosecco-Hügeln zwischen Conegliano und Valdobbiadene. Ein grosser Teil der rund 100 ha Rebflächen liegt in steilen Hanglagen, darunter Einzellagen wie Crede und Cartizze. Während viele Produzenten der Region einen grossen Teil ihrer Trauben zukaufen, arbeitet Bisol mit einem bedeutenden Anteil eigener Rebberge. Diese Nähe zum Rebberg ermöglicht eine präzise Steuerung der Qualität.

## **Überblick**

Die Weinberge für die DOCG-Prosecco-Weine liegen in den steilen Hügeln der Conegliano-Valdobbiadene-Zone, dem historischen Kerngebiet des Prosecco Superiore. Die Böden sind geprägt von kalkhaltigen, mineralischen Formationen mit guter Drainage. In den steilen Hügellagen erfolgt ein grosser Teil der Arbeit von Hand, inklusive Handlese. Im Mittelpunkt steht die Rebsorte Glera, deren delikate Aromatik und typische Birnen-Noten den Stil prägen. Die Vinifikation erfolgt im traditionellen Charmat-Verfahren. Dabei wird bewusst mit langsamen Gärverläufen gearbeitet, um Frische, Feinheit und die aromatische Klarheit der Trauben zu bewahren.

## **Emotionen**

Bisol zeigt, wie präzise und fein Prosecco sein kann, wenn Herkunft und Stilistik respektiert werden. Bisol ist erfrischend besser, das gefällt uns.

«Rebbau seit 1542 und eine  
Top-Adresse für Prosecco.»

— Martel über Bisol

# Impressionen

