Martel.
Wein geniessen.

Genusspaket «Vivace»

Bisol Cartizze & Panettone di San Gallo
Bisol



Glera

Veneto

Valdobbiadene

handgemacht

11.50 % Vol.

Bisol

Zum Wein

Italienische Festtagsfreude im Doppelpack: Der luftige Panettone di Sangallo von Meisterbäcker Pietro Capelli und der edle Cartizze-Prosecco von Bisol sind wie füreinander geschaffen. Capellis Panettone-Kreationen geniessen schweizweit einen hervorragenden Ruf und sind über die Festtage meist ausverkauft. Der Panettone bleibt rund 3 Wochen frisch. Dazu ein Glas Cartizze aus den berühmten gleichnamigen Steillagen des Prosecco-Gebiets. Weihnachten kann kommen!

© Martel AG St.Gallen

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

© Martel AG St.Gallen

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 und einem UNESCO-Weltkulturerbe. Hier sind die Böden 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

© Martel AG St.Gallen

Impressionen



© Martel AG St.Gallen