Martel.
Wein geniessen.

Bisol Cartizze dry Prosecco 2024

Prosecco superiore Valdobbiadene DOCG
Bisol



Glera

2024

Veneto

Valdobbiadene

Apéro, Frische Früchte, Panettone & Cantucci, Pilz & Pilzspeisen, Pizza&Pasta & Risotto, Vegetarische Gerichte aller Art

trinkbereit, wenig Entwicklungspotential in der Flasche

11.50 % Vol.

leichter Wein

Bisol

Zum Wein

Der Cartizze ist ein Unikat. Ein Prosecco der Spitzenklasse von einer speziellen Lage. Die Reben stehen an dem berühmten und eindrücklich steilen Cartizze-Hang im Valdobbiadene-Hügelland. Dank der felsig-mineralischen Böden und der langen Reifezeit am Rebstock ergibt sich ein reichhaltiges, komplexes Geschmacksbild. Ein vollmundiger und ausgewogener Jahrgangsschaumwein mit einem Hauch von Süsse im Abgang. Hohe Schaumwein-Kunst und eine spannende Alternative zum Crede-Prosecco.

© 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