VALDOBBIADENE

BISOL

1542

VALDOBBIADENE

BISOL 1542

È dalle ripide colline di Valdobbiadene
che prende vita il sogno di Bisol:
creare la più pura interpretazione
del Prosecco Superiore.

Un sogno nutrito da un sincero amore per la terra, dalla sfida di addomesticare i terreni più scoscesi, dove nascono solo i frutti migliori.

Una contaminazione di storie, persone e metodi espressione del saper vivere italiano nel mondo.

Una vocazione all'eccellenza oggi condivisa dall'audacia e dalla lungimiranza di due grandi famiglie del vino: Lunelli e Bisol, testimoni di una passione secolare per il mondo delle bollicine.

Bisol:
il cognome,
le generazioni

dedizione, passione, tenacia,
fedeltà ad una terra tanto generosa
quanto difficile da lavorare, sono queste le basi
di una storia vera, cominciata
secoli fa a Santo Stefano di Valdobbiadene,
dove ancor oggi ha sede la cantina storica.



1542:
i pionieri del Prosecco

cinque secoli di tradizione testimoniata
da antichi documenti.
Il primato di coltivare la vite a Valdobbiadene,
prima che il mondo sapesse cosa fosse il Prosecco.
Averci creduto da sempre, seguendo una grande visione,
è la nostra vera differenza.


S STIEVANO
Adi. 6. mazo. 1542.

Eredità “superiore”

una cultura e un saper fare secolare,
che lasciano tracce scritte alle future generazioni,
dando vita ad una collezione di solo
Prosecco Superiore D.O.C.G.



La varietà senza compromessi

selezionare terreni difficili
dove la vendemmia diviene un'arte eroica,
mantenere divisi i raccolti
per poter sottolineare le diverse sfumature
che l'uva Glera acquisisce a seconda del terroir
di ogni singolo appezzamento.

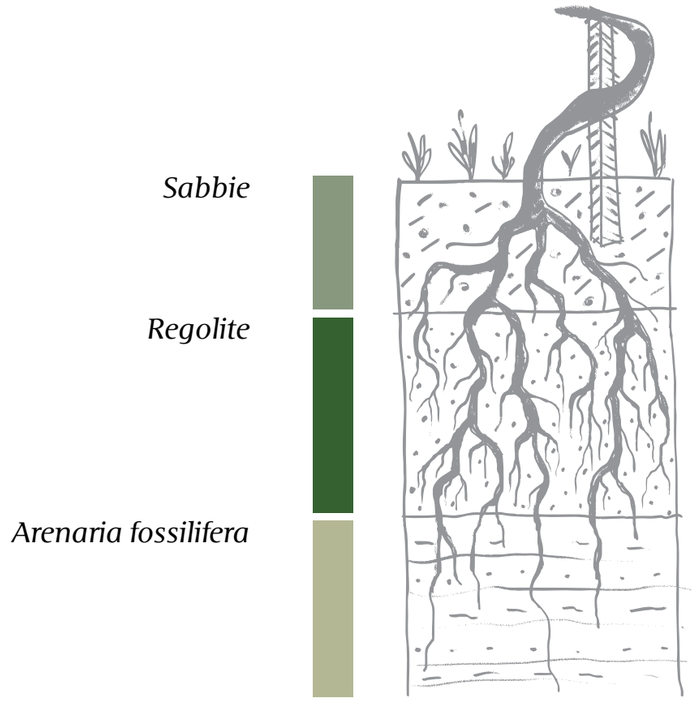
La Selezione

Cartizze

Dalla collina simbolo del territorio del Prosecco Superiore, la più alta espressione di questo vino: il Cartizze. Un perfetto connubio tra ambiente, storia e lavoro dell'uomo.

I vigneti si snodano su una ripida cresta, ad un'altitudine di 300 metri sul livello del mare e godono di una meravigliosa esposizione solare e di una costante protezione dalle correnti fredde. Roccioso in profondità e friabile in superficie, questo terreno dona all'uva una spiccata acidità, bilanciata dagli zuccheri naturali, preservati ed esaltati dalla vendemmia manuale.





Cartizze

Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G.

DRY

VITIGNO
almeno l'85% di Glera.

COLORE
giallo paglierino, dal perlage vivace, persistente e sottile.

PROFUMO
di fiori di prato, elegante, gradevolmente fruttato con sentori di mela, pera e pesca.

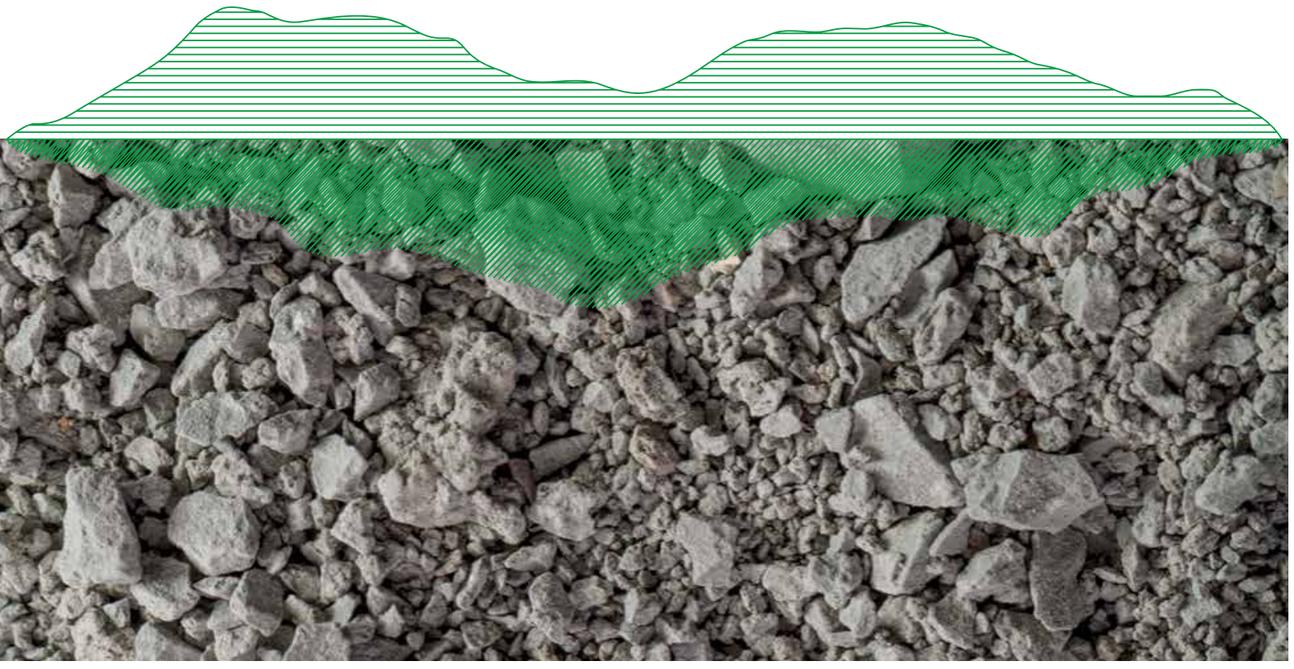
SAPORE
sapido, pieno, equilibrato, con amabilità contenuta e accompagnata dall'intenso ed elegante fruttato.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:	Sud
ALTIMETRIA MEDIA DEL VIGNETO:	300 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	potatura tipica Valdobbiadenese, riconducibile al doppio capovolto.
EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:	inizio ottobre; raccolta manuale.
GRADAZIONE ALCOLICA:	11,5 % vol.
GRADAZIONE ZUCCHERINA:	25 grammi per litro
ACIDITÀ TOTALE:	5,6 grammi per litro

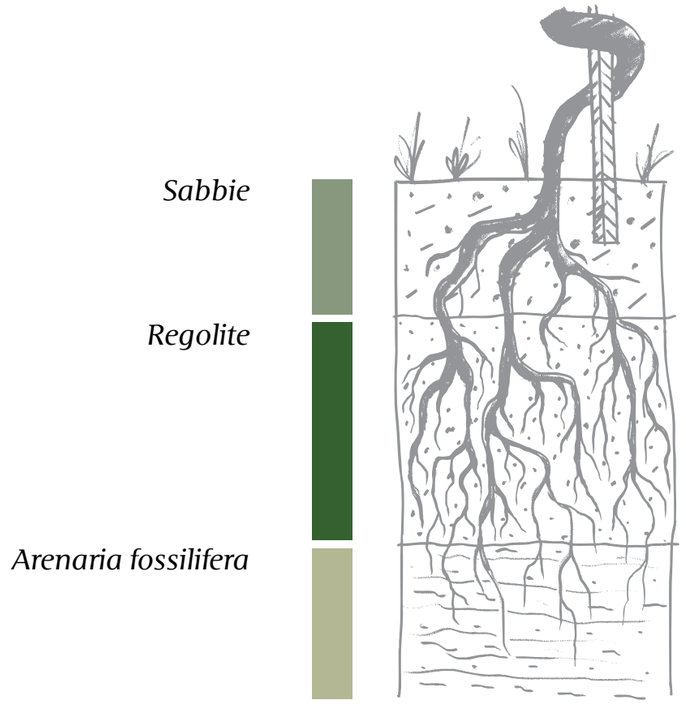


Relio

Un Prosecco Superiore Rive di Guia simbolo dell'eccellenza della produzione Bisol. Prende il nome da chi a queste terre ha dedicato l'intera vita, Aurelio Bisol, chiamato affettuosamente "Relio".



Per omaggiare Aurelio abbiamo scelto le uve provenienti dai nostri migliori vigneti, filari scoscesi dove solo la passione e tenacia del viticoltore eroico possono sopportare la fatica del "fatto a mano". I freschi terreni donano alle uve un'inconfondibile acidità che, insieme ad una buona mineralità, rendono questo Prosecco Superiore un capolavoro di equilibrio e freschezza.



Relio

RIVE DI GUIA

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

BRUT

VITIGNO

almeno l'85% di Glera.

COLORE

giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, impreziosito dal fine perlage, ricco e persistente.

PROFUMO

intenso, avvolgente e vivace. Le note fruttate e floreali si fondono con armonia ed elegante finezza.

SAPORE

in equilibrio tra morbidezza, sapidità e acidità, che assieme ne esaltano l'eleganza. Persiste in bocca con piacevole freschezza.

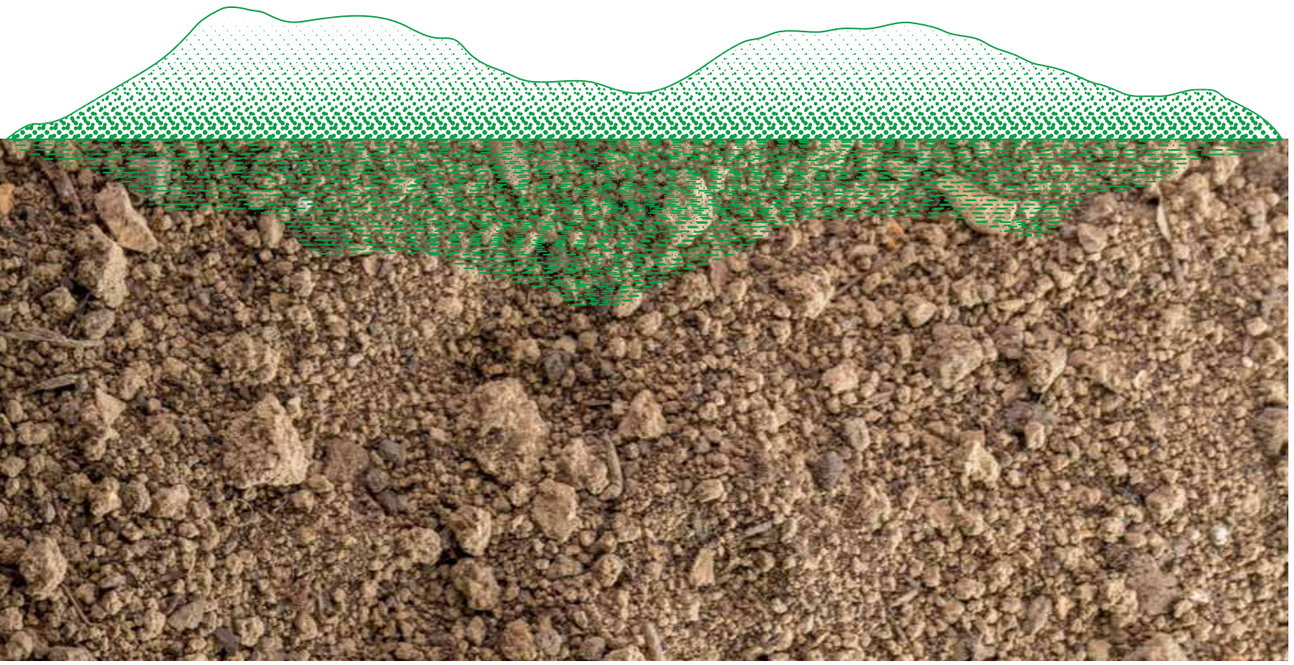
ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:	Ovest, Sud Ovest
ALTIMETRIA MEDIA DEL VIGNETO:	250 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	metodo tipico Valdobbiadenese, adattamento del doppio capovolto.
EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:	fine settembre, inizio ottobre; raccolta manuale.
GRADAZIONE ALCOLICA:	11,5 % vol.
GRADAZIONE ZUCCHERINA:	11 grammi per litro
ACIDITÀ TOTALE:	5,5 grammi per litro

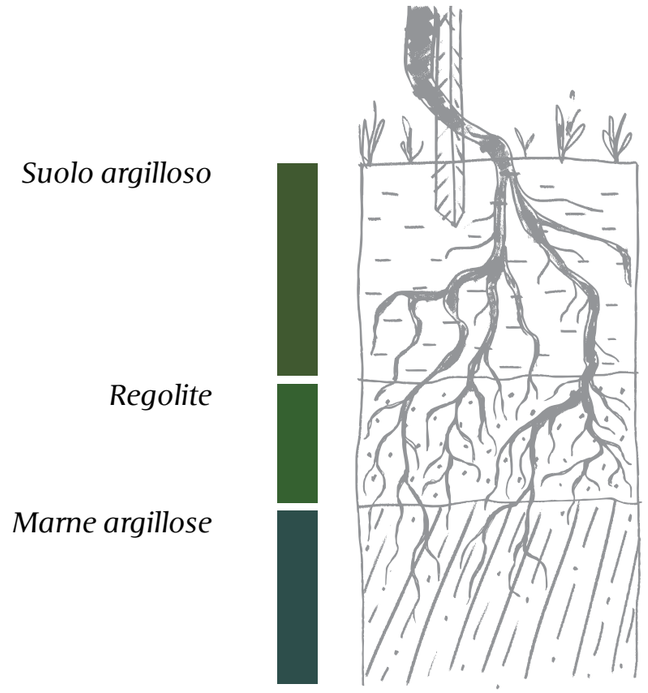


Rive di Campea

Un raffinato Prosecco Superiore che nasce dal più grande vigneto di proprietà di Bisol: 8 ettari di vigna nella frazione di Campea sapientemente coltivata a mano, che gode di una perfetta esposizione solare e di un eccellente microclima.

Un vigneto estremamente sfaccettato, i cui filari raggiungono altitudini tra le più marcate della Denominazione, dove la lavorazione e la vendemmia vengono effettuate esclusivamente a mano, grazie all'arte della viticoltura eroica. Così viene creato un Prosecco Superiore in grado di esprimere la massima vocazione di questo territorio.





Rive di Campea

RIVE DI CAMPEA

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

EXTRA DRY

VITIGNO

almeno l'85% di Glera.

COLORE

giallo paglierino, dai riflessi leggermente verdognoli,
reso brillante dal perlage minuto, ricco e persistente.

PROFUMO

delicato e vivace. Le note floreali e fruttate si fondono in un complesso armonico di rara finezza.

SAPORE

dal carattere gradevolmente acidulo e fruttato,
si rivela lievemente morbido, equilibrato e sapido.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:	Sud, Sud-Ovest
ALTIMETRIA MEDIA DEL VIGNETO:	250 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	doppio capovolto.
EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:	fine settembre; raccolta manuale.
GRADAZIONE ALCOLICA:	11,5 % vol.
GRADAZIONE ZUCCHERINA:	15,5 grammi per litro
ACIDITÀ TOTALE:	5,6 grammi per litro

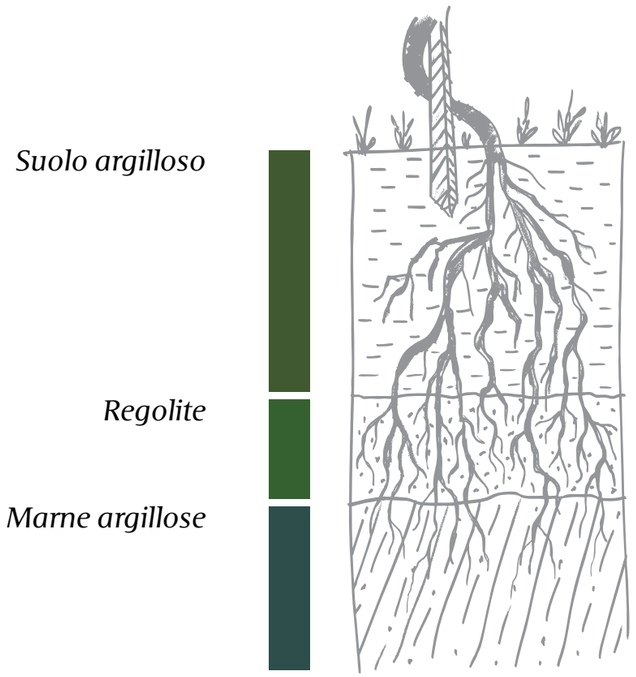


Crede

Crede" è il termine dialettale con cui si indica l'argilla, elemento che caratterizza il terreno dei vigneti selezionati nel Comune di Valdobbiadene per la creazione di questo Prosecco Superiore.

Pendii di origine antichissima, un tempo coperti dal mare e formatisi grazie ai lenti movimenti del terreno, che ne hanno inarcato e disposto verticalmente gli strati. Questo suolo permette di trattenere l'acqua vicino alle radici delle viti, evitando che soffrano la siccità. L'uva si arricchisce così di acidi nobili che donano eleganti e delicate note floreali.





Crede

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

BRUT

VITIGNO
almeno l'85% di Glera.

COLORE
brillante, giallo paglierino con leggeri riflessi verdi.
Il perlage è minuto e persistente.

PROFUMO
di fiori di prato, giustamente intenso, fresco ed elegante.
Lascia emergere un fruttato assai gradevole.

SAPORE
nel fruttato, che ricorda il profumo, sentori di mela e pera. L'armonia si completa con una sapidità ricca e fine.

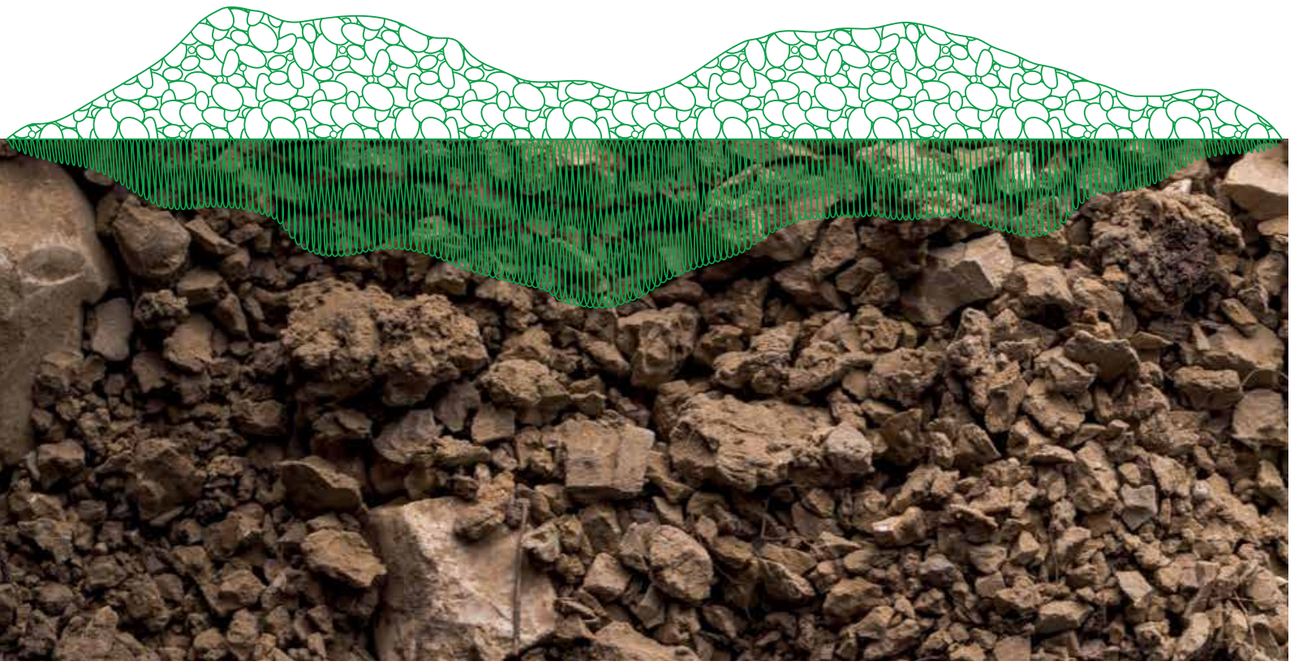
ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:	Sud, Sud-East
ALTIMETRIA MEDIA DEL VIGNETO:	250 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	doppio capovolto.
EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:	fine settembre; raccolta manuale.
GRADAZIONE ALCOLICA:	11,5 % vol.
GRADAZIONE ZUCCHERINA:	7,5 grammi per litro
ACIDITÀ TOTALE:	5,6 grammi per litro



Molera

Frutto di uve nate da vigneti attentamente selezionati all'interno della Denominazione e caratterizzati da terreni (morenici) con profili molto bassi.

Una qualità distintiva, che permette alle radici delle viti di arrivare facilmente a lambire gli antichi e sottili strati di roccia calcarea che caratterizzano le colline su cui crescono, e che donano alle uve delicate note minerali e freschi sentori fruttati.





Molera

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

EXTRA DRY

VITIGNO
almeno l'85% di Glera.

COLORE
giallo paglierino, dalle leggere sfumature verdi.
Il perlage è fine e persistente.

PROFUMO
al naso si presenta delicato e ampio.
Spiccano le note floreali, in particolare di fiori di campo.

SAPORE
morbido ed elegante in bocca, si distingue la delicata mineralità
e per una particolare sapidità estremamente equilibrata.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:	Sud, Est, Ovest
ALTIMETRIA MEDIA DEL VIGNETO:	250 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	doppio capovolto.
EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:	inizio ottobre; raccolta manuale.
GRADAZIONE ALCOLICA:	11,5 % vol.
GRADAZIONE ZUCCHERINA:	14,5 grammi per litro
ACIDITÀ TOTALE:	5,6 grammi per litro



VALDOBBIADENE
BISOL
1542

Via Follo 33
31049 Santo Stefano di Valdobbiadene
Treviso (TV) - Italia

+39 0423 900 138 - info@bisol.it

Teio

VALDOBBIADENE

BISOL

1542

Jeio

VALDOBBIADENE
BISOL
1542

Il volto contemporaneo di una cantina di lunga tradizione che guarda al futuro. La collezione Jeio è la perfetta combinazione della gioiosa convivialità italiana e del piacere inaspettato.

Un omaggio alla passione e alla creatività di Desiderio Bisol, affettuosamente chiamato “Jeio” dalla moglie e dagli amici.

Jeio era un visionario innamorato della sua terra, che portò avanti il sogno Bisol selezionando le migliori uve da poderi disseminati tra le colline del Prosecco di Valdobbiadene e Conegliano.

Una vocazione all'eccellenza oggi condivisa dall'audacia e dalla lungimiranza di due grandi famiglie del vino: Lunelli e Bisol, testimoni di una passione secolare per il mondo delle bollicine.

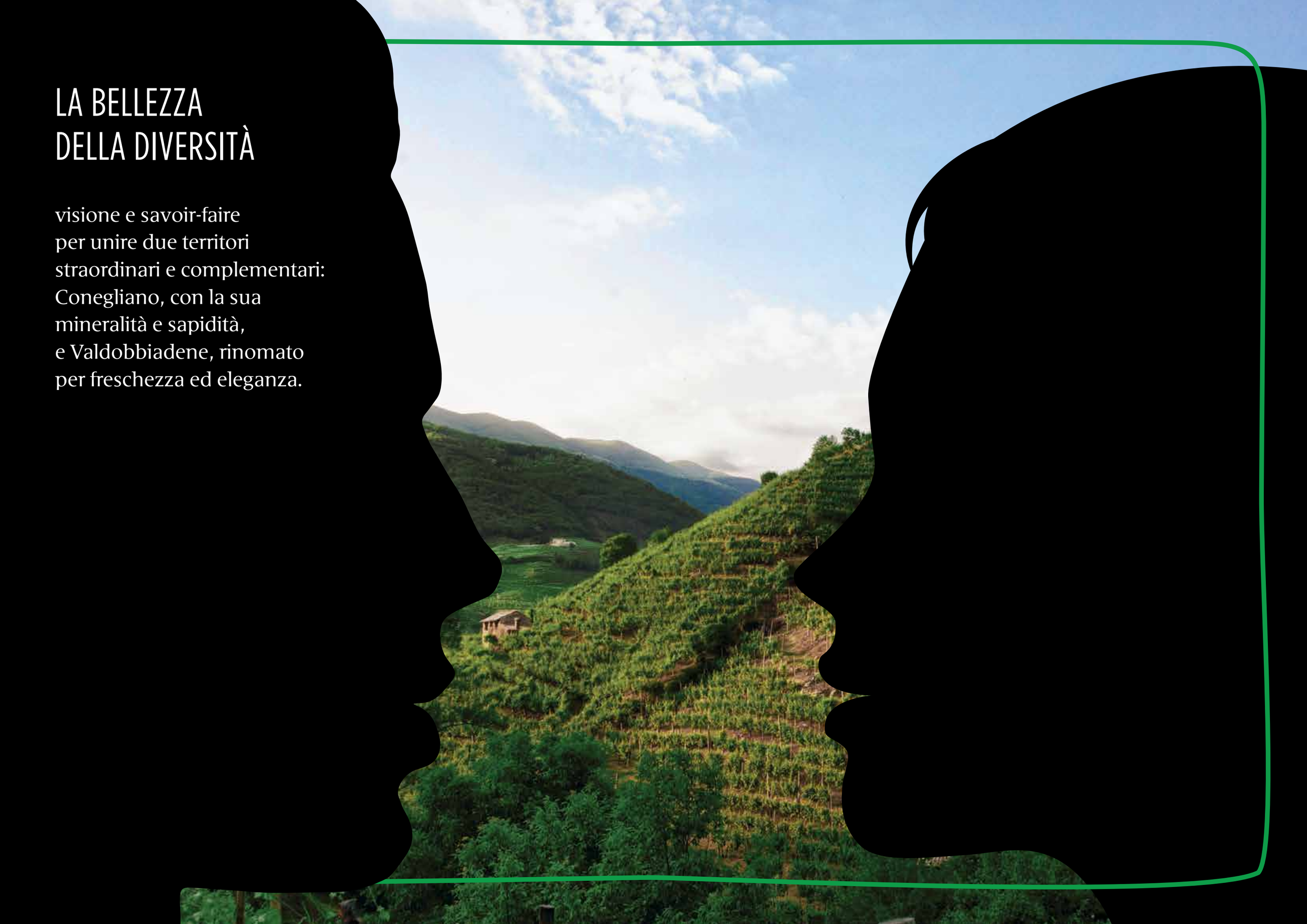
JEIO:
IL SOPRANNOME

di un giovane imprenditore di Valdobbiadene
capace di trasferire il valore dei propri vini,
divertendosi e facendo divertire,
riempiendo i momenti conviviali da vero italiano.



LA BELLEZZA DELLA DIVERSITÀ

visione e savoir-faire
per unire due territori
straordinari e complementari:
Conegliano, con la sua
mineralità e sapidità,
e Valdobbiadene, rinomato
per freschezza ed eleganza.



UN’ANIMA JAZZ

la capacità di reinterpretare
il carattere tipico di ogni vitigno,
sapendo improvvisare e stupire
con libertà di contaminazione culturale,
tipicamente internazionale.

UN DESIDERIO,
DI TUTTI

la trasformazione di un incontro
in un momento di condivisione straordinario
in cui assaporare appieno la magia
dei migliori vini.

Non si può
comprare
la felicità
ma possiamo
iniziare
con un buon
prosecco!

Jeio Bisol

LA COLLEZIONE

BRUT

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

VITIGNI

almeno l'85% di Glera.

COLORE

brillante, giallo paglierino acceso.
Il perlage si distingue per finezza e vivacità.

PROFUMO

elegante e piacevole, emerge piacevolmente
il fruttato, con alcune sfumature di
frutta gialla più matura.

SAPORE

morbido, elegante e sapido,
nella parte aromatica ricorda molto il profumo,
grazie ad un fruttato marcato.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.



EXTRA DRY

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

VITIGNI

almeno l'85% di Glera.

COLORE

brillante, giallo paglierino, con alcuni riflessi verdognoli. Il perlage finissimo e vivace.

PROFUMO

al naso la nota fruttata emerge piacevolmente.
È estremamente fresco ed elegante.

SAPORE

la caratteristica nota fruttata si ritrova anche al palato, esaltando un sapore particolarmente morbido.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.



Jeio

VALDOBBIADENE
BISOL
1542

Via Follo 33
31049 Santo Stefano di Valdobbiadene
Treviso (TV) - Italia

+39 0423 900 138 - info@jeio.it



#belstarinbloom

Il sapore raffinato
e il bouquet fruttato e floreale
sono l'essenza del Prosecco Belstar,
che ci ricorda la bellezza dell'essere immersi
tra le dolci colline venete, un'esperienza originale e…
un "Belstar" unico.

BELSTAR


PROSECCO D.O.C.
BELSTAR
PROSECCO D.O.C.
PROSECCO D.O.C.
BELSTAR
PROSECCO D.O.C.
CUVEE ROSE
BELSTAR
CUVEE ROSE
BELSTAR



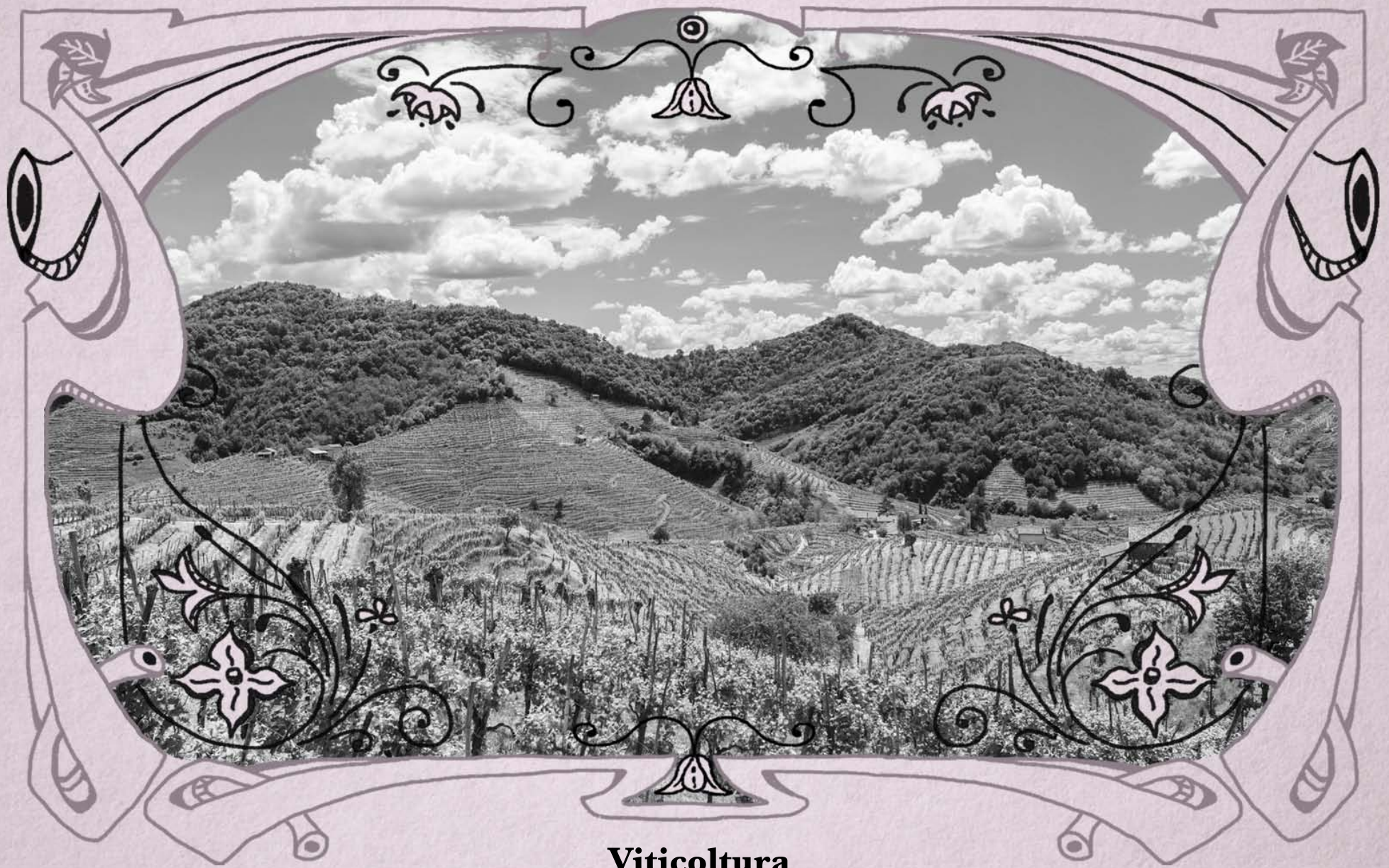
I territori, differenti per caratteristiche pedologiche, sono selezionati dall'esperienza della famiglia Bisol e uniti per dare la giusta combinazione tra freschezza e eleganza.

BELSTAR

Il nome di questa linea
richiama lo "stare bene"
(Bel Star, appunto)
di queste zone,
tipico degli anni '50.

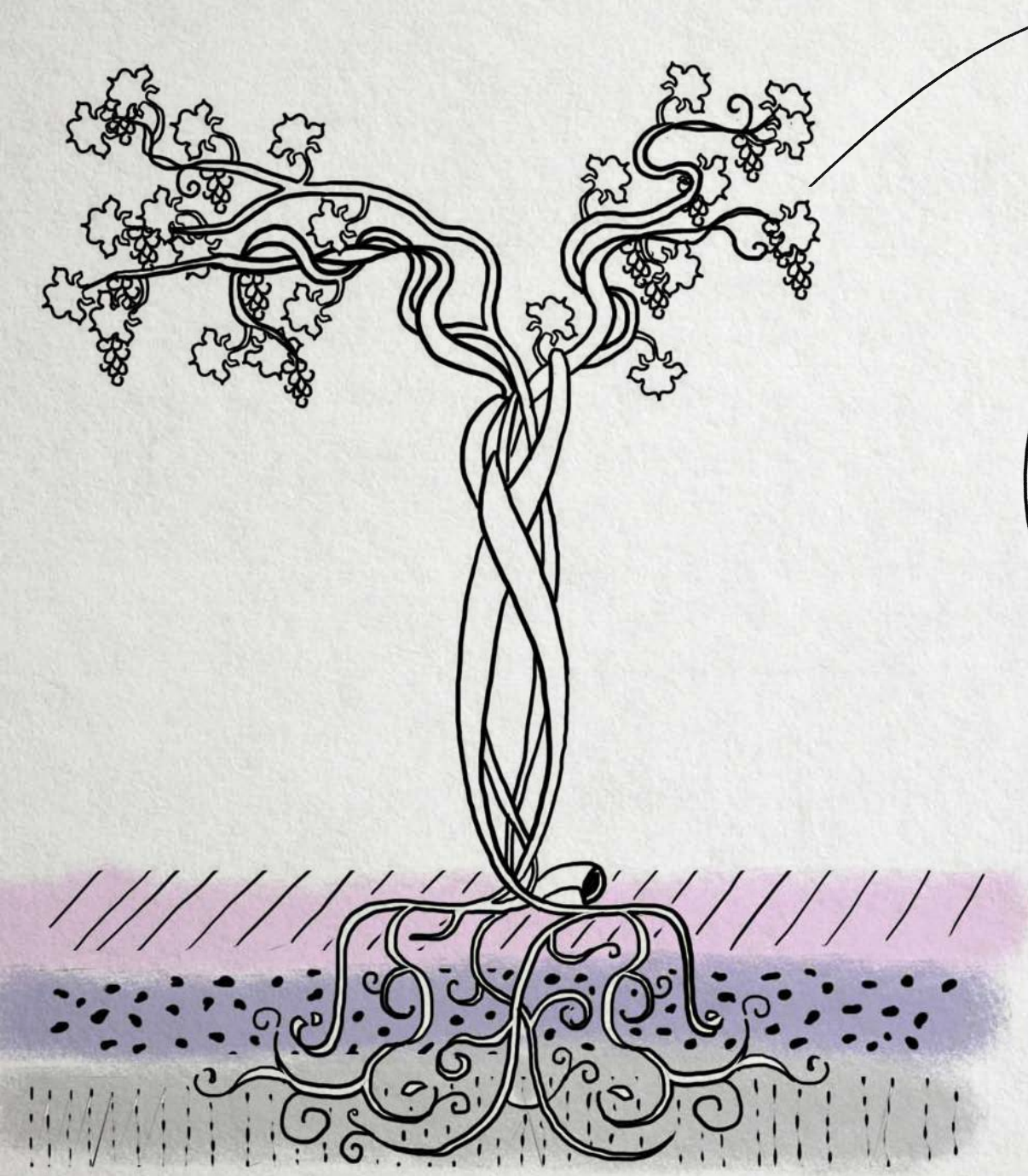
Questo Spumante è un omaggio allo stile di vita italiano,
Lifestyle Symbol di successo internazionale.





Viticoltura

Il metodo viticolo Bisol mira al benessere del vigneto, attraverso un preciso controllo di ogni fase e alle sue tecniche all'avanguardia, che permettono di esprimere la longevità e mantenere l'eleganza di questo versatile Prosecco.



Coltivazione e cura

Il vitigno Glera si esprime su terreni non troppo asciutti, richiede la potatura sia durante la stagione di crescita che quella invernale, utilizzando il sistema di allevamento a controspalliera con crescita verticale dei tralci.

Argilla
Dona al vino acidità e sapori intensi come alcol, zuccheri e glicerina.

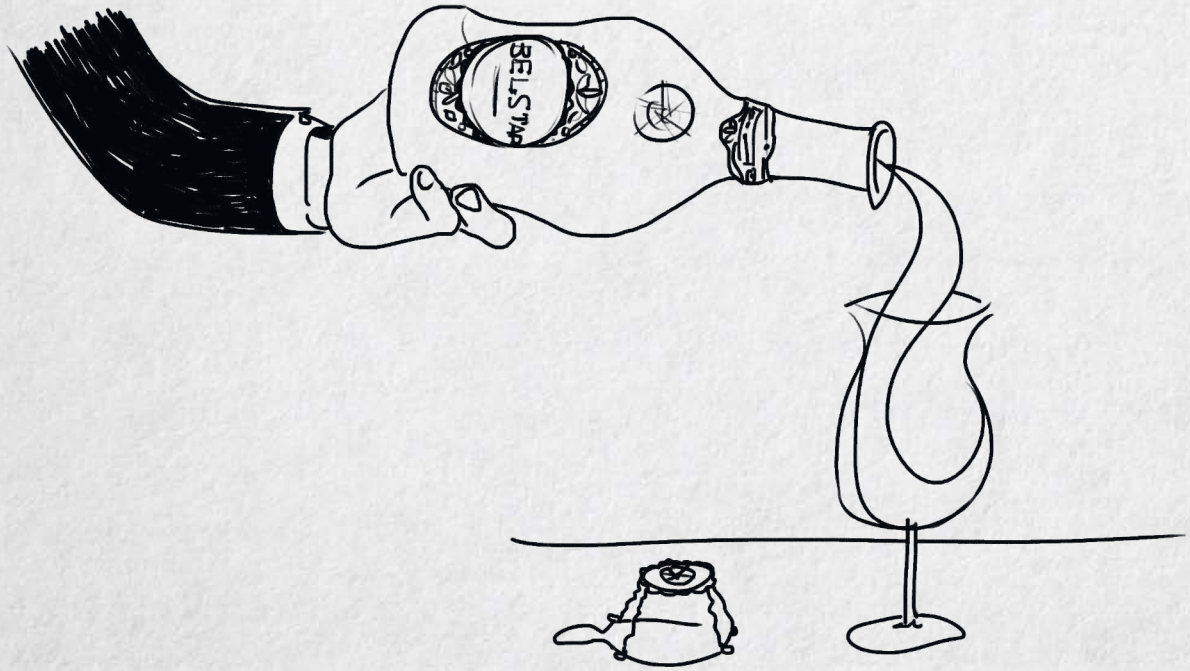
Terreno sabbioso
Conferisce al vino aromi intensi mantenendo piccoli gli acini.

Arenaria marina
Dona una naturale acidità e aromi straordinari.

Vinificazione

Metodo Charmat *(Martinotti)*

Questo tradizionale metodo enologico mantiene
la freschezza del vino catturando i naturali aromi dell'uva.



servire in un calice di cristallo

8°C (46°F)



(Belstar in bloom)

Prosecco d.o.c. brut

#belstarinbloom





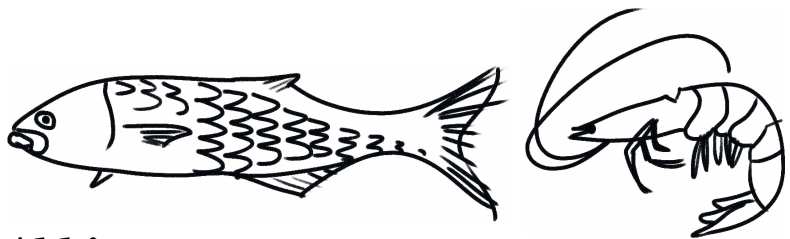
Prosecco d.o.c. brut

Perlage
fine e persistente

Colore
giallo paglierino con leggeri riflessi verdi

Sapore
In bocca è elegante, leggermente morbido
con retrogusto fruttato e nuances floreali persistenti

Tenore alcolico	11% Vol.
Residuo zuccherino	11 grammi per litro
Acidità totale	5.5 grammi per litro
Estratto secco	17.5 grammi per litro



Abbinamento
Eccellente come aperitivo.
Abbinamento perfetto a piatti delicati a base di pesce, crostacei, fritti misti di mare e verdure impanate.

Belstar in bloom



Prosecco d.o.c. extra dry

#belstarinbloom





Prosecco d.o.c. extra dry

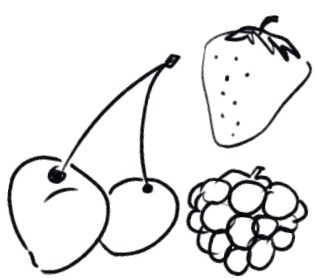
Tenore alcolico	11% Vol.
Residuo zuccherino	16 grammi per litro
Acidità totale	6 grams per litro
Estratto secco	17.0 grammi per litro

Perlage
fine e persistente

Colore
giallo paglierino con leggeri riflessi verdi

Sapore
Elegante, morbido, non dolce, sapido. Al retrolfatto note fresche, agrumate e floreali coerenti con le sensazioni olfattive.





Abbinamento
Da apprezzare fuori pasto, ben si abbina ai dessert in sfoglia, alle crostate e a dolci con frutta esotica. Eccellente con la pasticceria secca.



Belstar in bloom

Cuvée Rosé extra dry

#belstarinbloom





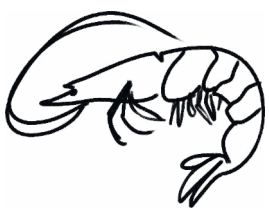
Cuvée Rosé extra dry

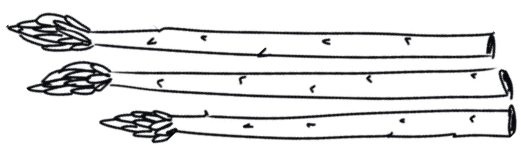
Tenore alcolico	11% Vol.
Residuo zuccherino	18 grammi per litro
Acidità totale	5.5 grammi per litro
Estratto secco	17.5 grammi per litro

Perlage
fine e persistente

Colore
brillante rosa delicato

Sapore
In bocca è elegante, morbido con retrogusto fruttato e nuances floreali persistenti.





Abbinamento
Eccellente come aperitivo. Abbinamento perfetto ai primi piatti con verdure, con gli asparagi, alle carni bianche e alle preparazioni di mare.



Belstar una nuova dimensione

Bottiglia da 375 ml

BELSTAR



Belstar in bloom