



VALDOBBIADENE

BISOL
1542



VALDOBBIADENE

BISOL

1542



Esclusiva Doreca Italia

Doreca Italia continua a percorrere i vigneti italiani alla ricerca del meglio, arricchendo la sua linea di bollicine in esclusiva con una selezione del Veneto.

150

BISOL

129

MT-TH
TG

BISOL
150

BISOL

La cantina

Un tesoro nascosto

Una vera e propria “cave” scavata nella preziosa roccia e terra del Prosecco, che mantiene in tutti i periodi dell'anno una temperatura compresa tra i 10° e i 15°C e che conserva perfettamente alcune delle storiche bottiglie Bisol, le più prestigiose prodotte nel corso dei secoli.

La cantina di famiglia viene mantenuta intatta in ogni suo originale dettaglio da sempre. È proprio per questo motivo che è capace di evocare sensazioni così intense ed un forte coinvolgimento in chi la visita, invogliando a tornarci di nuovo per assaporare il fascino unico della storia e della tradizione.

STIEVANO

Audi

marzo 15 42

de prome. a michiel et predina ha ce uno ut
 a terra arada, et predina ha ce uno ut
 refuso al mormal, da una rondono pi
 rala da l'altra michiel a bastim, an b
 fofo. et ta una
 Como uno e mezo
 campo uno nel ce. terra arada, et
 pianta a refuso a cal d'ossa
 la via da l'altra. el rui, an b

15
1519

La storia

Bisol: il cognome, le generazioni

Cinque secoli di storia, un racconto familiare che si snoda lungo 21 generazioni con l'innato amore per la terra e il vino.

Testimonianze che attestano la presenza della famiglia Bisol nel cuore storico della zona di produzione del Prosecco, ovvero il territorio denominato "Chartice" - l'attuale e prestigiosissima collina di Cartizze - si ritrovano già a partire dal XVI secolo.

Solo la brutalità del primo conflitto mondiale riesce temporaneamente ad arrestare il piccolo ma florido commercio che Eliseo Bisol aveva avviato a inizio secolo.

Nel secondo dopoguerra Desiderio viaggiava in sella alla sua Moto Guzzi rossa tra le colline di Valdobbiadene e Conegliano in cerca dei migliori terreni da acquistare, i migliori appezzamenti, quelli scoscesi, quindi difficili da lavorare, ma la cui pendenza e composizione risultavano ideali per l'allevamento del Glera, dimostrando un'estrema sensibilità alla qualità del prodotto e una grande lungimiranza.



Il territorio

La varietà senza compromessi

L'area di Conegliano Valdobbiadene è la terra di elezione del Prosecco Superiore. Una terra tanto generosa quanto difficile da lavorare per la conformazione delle sue colline; terreni scoscesi, su cui si aggrappano vigneti che ancora oggi costringono gli uomini a praticare una viticoltura eroica, dove ogni gesto è compiuto rigorosamente a mano.

La posizione privilegiata delle colline, tra il Mar Adriatico e le Dolomiti, assicura una combinazione unica dal punto di vista microclimatico: ventilazione costante, perfetta esposizione solare e giusta escursione termica. Proprio su queste ripide colline il vitigno Glera ha trovato il suo habitat ideale, consentendo una produzione vitivinicola d'eccellenza riconosciuta in tutto il mondo.

Il territorio storicamente vocato alla produzione del Prosecco, quello delle sue origini, è la DOCG Conegliano Valdobbiadene. L'area comprende 15 comuni collinari dell'alta marca trevigiana. Il vertice qualitativo della Denominazione è rappresentato dal Cartizze, una collina di soli 107 ettari a vigneto, di proprietà di 140 famiglie tra le quali, fin dal 1542, la famiglia Bisol.



Jeio

La forza dell'amore

Il Prosecco Superiore Jeio nasce dall'intreccio di due storie d'amore. Da un lato quella della famiglia Bisol per le proprie vigne, che da generazioni cura con attenzione e dedizione. E dall'altro quella di Giovanna Bisol per il marito Desiderio, che affettuosamente chiamava "Jeio".

Da questo incomparabile connubio non può che nascere un Prosecco Superiore che si fa amare.

Le bollicine Jeio, inconfondibili per il sapore delicato e l'aroma floreale e fruttato, sono il risultato di costante dedizione alla terra, sincera passione e vocazione all'eccellenza. Un piacere quotidiano da condividere in momenti conviviali e di festa.

Jeio
CALDERARO
BISOL
1542



Jeio
VALDOBBIADENE
BISOL
1542

Brut

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Varietà: almeno l'85% di Glera.

Zona di coltivazione: Conegliano Valdobbiadene.

Vinificazione: in vendemmia l'uva viene raccolta passando almeno 3 volte nei vigneti, in modo da raccoglierla al perfetto stadio di maturazione. Poi i grappoli vengono posti in piccole cassette in maniera che non si rompa l'acino. L'uva viene quindi messa nella pigiadiraspatrice così da avere solamente la rottura della buccia e la separazione del raspo. Quindi attraverso una tubazione d'acciaio gli acini vengono gradatamente portati ad una temperatura di 8° C e trasportati in serbatoi di acciaio: si dà inizio alla criomacerazione (o macerazione a freddo) che consiste nel mantenere la temperatura di fermentazione a 8° C per alcune ore, con lo scopo di estrarre dalla buccia le caratteristiche aromatiche del vitigno.

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

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

Sapore: morbido, elegante e sapido, con una nota marcata di fruttato.

Abbinamento: aperitivo, crudità, pesce, frittura, formaggi.



Jeio
VALDOBBIADENE
BISOL
1542

Extra Dry

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Varietà: almeno l'85% di Glera.

Zona di coltivazione: Conegliano Valdobbiadene.

Vinificazione: in vendemmia l'uva viene raccolta passando almeno 3 volte nei vigneti, in modo da raccoglierla al perfetto stadio di maturazione. Poi i grappoli vengono posti in piccole cassette in maniera che non si rompa l'acino. L'uva viene quindi messa nella pigiadiraspatrice così da avere solamente la rottura della buccia e la separazione del raspo. Quindi attraverso una tubazione d'acciaio gli acini vengono gradatamente portati ad una temperatura di 8° C e trasportati in serbatoi di acciaio: si dà inizio alla criomacerazione (o macerazione a freddo) che consiste nel mantenere la temperatura di fermentazione a 8° C per alcune ore, con lo scopo di estrarre dalla buccia le caratteristiche aromatiche del vitigno.

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

Sentore: 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.

Abbinamento: aperitivo, crudità, pesce, frittura, formaggi.



VALDOBBIADENE

BISOL

1542



VALDOBBIADENE

BISOL
1542