

# BISOL

*Conegliano Valdobbiadene, Venetien, Italien*



Bisol - med rötter i Valdobbiadene från 1542 med blicken mot framtiden. Gianluca Bisol, CEO och hans bror Desidero, chefvinmakare, är imponerande den 21:a generationen som driver företaget. Bisol har genom sin långa historia haft stor betydelse för utvecklingen av Prosecco Superiore di Valdobbiadene. Conegliano Valdobbiadene är hjärtat och födelseplatsen som Prosecco härstammar ifrån. Endast 25% av all Prosecco, och nästan inget som finns på de Svenska hyllorna, får den högsta kvalitetsklassificering D.O.C.G. För att få kallas Prosecco Superiore måste druvorna komma från bergsluttningarna runt Conegliano Valdobbiadene. Sluttningarna är väldigt branta och alla druvor vårdas och skördas för hand. Desidero Bisol förklarar att de brantaste sluttningarna kräver omkring 1000 man timmar per hektar istället för de 100-250 mantimmar som krävs för att göra Prosecco DOC. Det är dock inte bara i man timmarna som det är stor skillnad, utan även självklart i kvaliteten.

Jeio Brut är Bisols moderna Prosecco Superiore och väldigt prisvärd. I Jeio kombinerar man druvor från Valdobbiadene, känt för sin elegans och fräschör tillsammans med druvor från Conegliano där jordmånen är annorlunda och druvorna producerar väldigt mineralrika viner.