

Biasiotto, dalla vite alla bottiglia il Prosecco è una storia di famiglia

18 Giugno 2025



SETTEVILLE – Dalla vite alla bottiglia. Non c'è fase di lavorazione dietro i calici Biasiotto che non è seguito passo passo da **Andrea** e **Tatiana**, fratelli e titolari dell'azienda sviluppata tra il cuore del Prosecco, vicino Valdobbiadene e il Friuli.

Lo ripete più volte Tatiana, quando racconta la storia della sua impresa, ma soprattutto della sua famiglia. Sì perché Biasiotto è “un'azienda agricola a conduzione familiare”, sottolinea e “io e mio fratello siamo la quarta generazione”.

Tutto inizia con bisnonno e nonno che coltivano e cominciano a fare vino per consumo familiare.

È **Luigi**, il papà di Andrea e Tatiana che imprime la vera svolta all'azienda, comprando un sistema di imbottigliamento che poi nel tempo è stato via via rimodernato e amplia gli ettari a disposizione dell'azienda. Luigi, 84 anni, è ancora presente nell'azienda, “perché è la sua vita da sempre”, racconta Tatiana, “e monitora che tutto funzioni alla perfezione. Rimase orfano prestissimo, a 13 anni”, ricorda la vignaiola “e con sua mamma hanno preso le redini

dell'azienda. Da allora non l'ha più lasciata".



I suoi figli Andrea enologo e Tatiana laureata in economia hanno seguito le sue orme. Andrea da subito dopo la laurea e Tatiana rientrata dopo alcune esperienze in grandi aziende italiane.

L'azienda Biasiotto conta su due siti. Uno in Veneto vicino alla zona di Valdobbiadene, dove avviene tutto il processo di produzione di circa 400 mila bottiglie che vengono vendute poi in Italia e all'estero (Svezia, Danimarca, Estonia, Lettonia, Lituania, Francia, Polonia, Corea, e Usa). L'altro è a Codroipo in Friuli Venezia Giulia, dove ci sono 27 ettari coltivati per lo più a Glera, l'uva del Prosecco, Chardonnay, Cabernet Franc, e il vitigno resistente Cabernet Eidos.



“Siamo focalizzati soprattutto sulla produzione e vendita di prosecco Doc”, continua. “Facciamo un Prosecco fermo e tre Spumanti Metodo Charmat più un quinto Prosecco lavorato con metodo ancestrale, come si usava cinquanta anni fa, lasciando i lieviti nel fondo”. I tre prosecchi Biasiotto da dieci anni vengono premiati da **Luca Maroni**, nella guida dei Migliori Vini Italiani, come miglior Prosecco d'Italia.

Le tre referenze portano i nomi dei tre produttori. C'è Nonno Luigi, che è un Extra Dry, poi Andrea Biasiotto che è un Brut e il Rosè Tati con la firma di Tatiana sull'etichetta che ha un

dieci per cento di Pinot nero che dona colore tenue e struttura ed è un Extra Brut. E poi invece c'è Zeroquindi, l'ancestrale appunto, che è un dosaggio zero.

Tutte le referenze Biasiotto saranno in degustazione all'Aquila ad **Abruzzo in Bolla**, l'evento dedicato alla spumantizzazione organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo che torna per la terza edizione dal 21 al 23 giugno a Palazzo dell'Emiciclo, all'Aquila.

LE FOTO











