



Bisol1542 Molera– la grazia

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry
Da suoli morenici

Proviene da uve **Glera in purezza**, da suoli morenici (i secondi per diffusione nella Denominazione), che permettono alle radici di lambire gli antichi e sottili strati di **roccia calcarea**. Scaldate dal sole, le uve qui si offrono idealmente mature. Molera coniuga il registro floreale di Valdobbiadene con il tratto fruttato dell'area verso San Pietro di Feletto e vuole rappresentare un Extra Dry che non sia il semplice dosaggio zuccherino di una base, ma un vino distintivo: **un bianco con le bollicine**. È delicato, setoso, avvolgente, secondo classica ricetta Extra Dry, la più tradizionale del territorio e la più richiesta dal mercato mondiale. **Perfetto come aperitivo, ottimo a tutto pasto.**

VITIGNI

Glera

COLORE

Giallo paglierino tenue con lievi riflessi dorati

PROFUMO

Note di agrumi maturi, mela gialla e fiori bianchi, con un accenno di erbe aromatiche

SAPORE

Morbido e bilanciato, con una freschezza spiccata e un finale sapido che ne prolunga la persistenza

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Sud, Est, Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto

RACCOLTA DELLE UVE: fine settembre, raccolta manuale in bins

RIFERMENTAZIONE: 30gg

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol.

GRADAZIONE ZUCCHERINA: 15 grammi per litro

ACIDITA' TOTALE: 5,55 grammi per litro

FORMATI: 750ml

