



VALDOBBIADENE

BISOL
1542

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: 100% Glera

COLORE: giallo paglierino tenue con lievi riflessi dorati

PROFUMO: delicato e fragrante, con richiami di mela e biancospino in armoniosa espressione

SAPORE: morbido e bilanciato, con una freschezza spiccata e un finale sapido che ne prolunga la persistenza

SUOLO: prevalenza di arenarie e conglomerati su substrato sedimentario

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: prevalentemente a Sud, in un contesto collinare articolato per pendenze ed esposizioni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto; densità d'impianto: 3000 ceppi/ha

VENDEMMIA: raccolta manuale di uve selezionate, in bins, nel mese di settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice con selezione del mosto fiore; fermentazione in acciaio inox e affinamento sulle fecce fini fino all'assemblaggio; presa di spuma in autoclave per circa 3 mesi nella primavera successiva alla vendemmia

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol.

GRADAZIONE ZUCCHERINA: 15 grammi per litro

ACIDITA' TOTALE: 6,26 grammi per litro

FORMATI: 750ml

