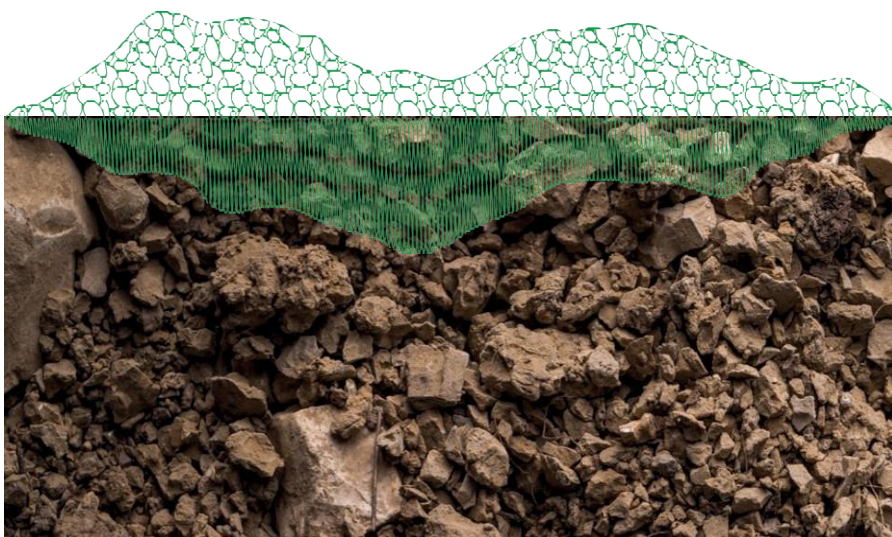


Molera

Frutto di uve nate da vigneti attentamente selezionati nell'area di produzione del Prosecco Superiore per la creazione di questa bollicina che nasce da suoli stratificati di antichi sedimenti bruni a grana finissima.



Una qualità distintiva, che permette alle radici delle viti di arrivare facilmente a lambire gli antichi e sottili strati di roccia calcarea che caratterizzano le colline su cui crescono, e che donano alle uve delicate note minerali e freschi sentori fruttati.

VALDOBBIADENE
BISOL
1542

MOLERA

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
EXTRA DRY



Veneto, Valdobbiadene

Giallo paglierino, dai riflessi
leggermente smeraldini,
reso brillante dal perlage
minuto e ricco



Glera 94%,
Chardonnay 6%

Spiccate note floreali e
vivacine fruttate si
fondono in un disegno
olfattivo di rara finezza e
ampiezza



I suoli morenici ne sono
qualità distintiva.
Permettono alle radici
delle viti di arrivare
facilmente a lambire
gli antichi e sottili strati
di roccia calcarea su cui
dimorano, donando
alle uve piacevoli
note minerali e freschi
sentori fruttati



Al primo sorso è
setoso e di carattere.
Il perlage persistente
regala sensazioni di fine
armonia tra dolcezza e
sapidità, enfatizzando
tutte le nuances olfattive



0,75 lt
11,5% vol.

Gradazione zuccherina: 14,5 g/l
Acidità totale: 5,6 g/l

