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

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Sud, Est, Ovest

ALTIMETRIA MEDIA DEL VIGNETO: 250 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto

RACCOLTA DELLE UVE: fine settembre; raccolta manuale in bins

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5 % vol.

GRADAZIONE ZUCCHERINA: 15 grammi per litro

ACIDITÀ TOTALE: 5, 55 grammi per litro

FORMATI: 750ml

INGREDIENTI & SMALTIMENTO COMPONENTI:

100ml: E = 289 Kj / 70 Kcal

https://glju.st4.ch/EEWb4o9PXnzl