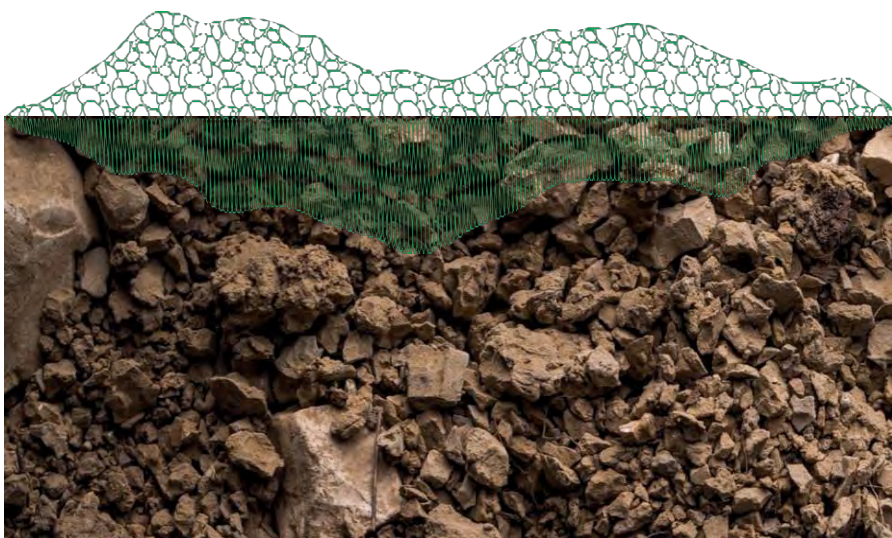


# Molera

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

