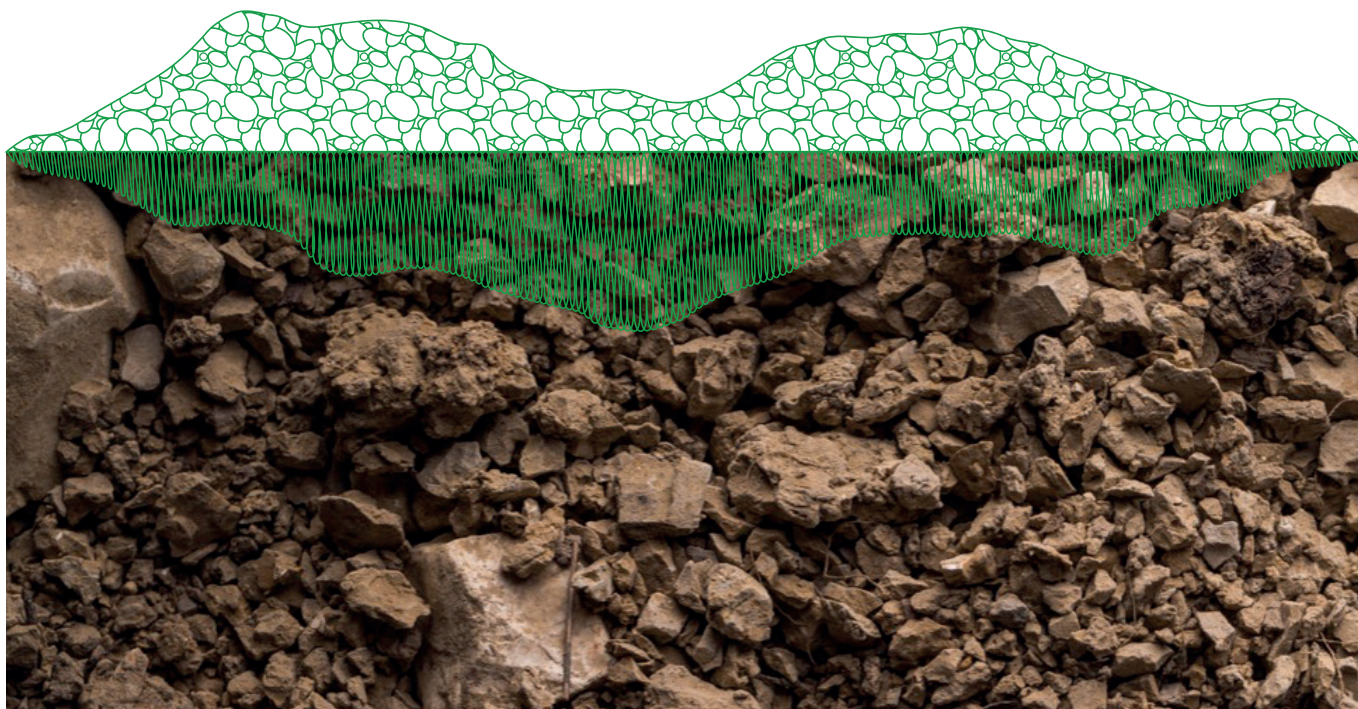


Molera

Frutto di uve nate da vigneti attentamente selezionati all'interno della Denominazione e caratterizzati da terreni (morenici) con profili molto bassi.



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.

Molera

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

EXTRA DRY

VITIGNO

almeno l'85% di Glera.

COLORE

giallo paglierino, dalle leggere sfumature verdi.
Il perlage è fine e persistente.

PROFUMO

al naso si presenta delicato e ampio.
Spiccano le note floreali, in particolare di fiori di campo.

SAPORE

morbido ed elegante in bocca, si distingue
la delicata mineralità e per una particolare sapidità
estremamente equilibrata.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:	Sud, Est, Ovest
ALTIMETRIA MEDIA DEL VIGNETO:	250 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	doppio capovolto
EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:	inizio ottobre; raccolta manuale.
GRADAZIONE ALCOLICA:	11,5 % vol.
GRADAZIONE ZUCCHERINA:	14,5 grammi per litro
ACIDITÀ TOTALE:	5,6 grammi per litro

