

Bisol1542 Molera extra dry 2023: il Prosecco Superiore che esalta la tipicità dei ripidi pendii di Valdobbiadene

18 Novembre 2024

di Redazione



VALDOBBIADENE – Le bollicine raccontano storie e quelle di Molera Extra Dry 2023 parlano di raffinatezza, autenticità e delle colline di Valdobbiadene Patrimonio dell’Umanità Unesco. Premiato con i prestigiosi Tre Bicchieri del Gambero Rosso, questo Prosecco Superiore firmato Bisol1542 si propone come il compagno perfetto per le festività natalizie, dai brindisi conviviali alle cene gourmet.

Creato con uve Glera selezionate dai terreni morenici delle colline di Valdobbiadene, Molera – si legge in una nota – è un vino che cattura l’essenza del territorio e la esprime con equilibrio ed eleganza. È una bollicina succosa, una carezza da bere, dalle tante sfumature, capace di

evolvere e stupire. Ogni calice è una sorpresa, ogni sorso è croccante, salino e dinamico, luminoso e ricco di grazia. Il perfetto equilibrio tra residuo zuccherino, acidità ed espressione aromatica. Le note di pompelmo, mela, rosa canina e corniolo accarezzano il palato con una dolcezza equilibrata e una delicata mineralità. Il suo perlage fine e persistente regala un'esperienza visiva ed emotiva all'altezza delle migliori occasioni, rendendolo ideale per celebrare i momenti più importanti.

Un vino che fa brillare il tuo Natale. Molera Extra Dry si sposa magnificamente con il menu natalizio: dai piatti di pesce – anche quelli meno tradizionali o fusion – ai formaggi cremosi, dal panettone gastronomico ai dolci tipici delle festività. Non è solo un vino, ma un simbolo di convivialità. In ogni calice si riflette la tradizione enologica di Valdobbiadene e la tensione all'eccellenza che tutto il Gruppo Lunelli, di cui Bisol1542 è parte da 10 anni, porta avanti con passione e dedizione.

Bisol1542

Espressione pura di Prosecco Superiore, fa parte del Gruppo Lunelli dal 2014. Da 5 secoli legata al suo territorio, Patrimonio dell'Umanità Unesco, è firma di bollicine che narrano, in un mosaico di terroir, la viticoltura eroica di Valdobbiadene, luogo unico, incastonato tra le Dolomiti e Venezia. Bisol1542 è il brand che trasmette l'eredità di una storia antica, nata tra le colline eroiche di Valdobbiadene.

Le prime tracce che attestano la presenza della famiglia Bisol come viticoltori a Santo Stefano di Valdobbiadene risalgono infatti al 1542. Da quel momento la storia dell'azienda è rimasta indissolubilmente legata a questo territorio unico al mondo e alla cura dei vigneti che vi crescono. Il successo di Bisol1542 è fusione di tradizione e avanguardia, ossia la capacità di esprimere sempre Prosecco Superiore audaci nella tecnica e nella visione, simbolo di italianità e bellezza. Le etichette Bisol1542 vogliono raccontare le diverse sfumature del Prosecco Superiore della Denominazione.

I vigneti, a resa per ettaro limitata, sono in luoghi talmente ripidi da dover essere lavorati a mano: la vendemmia diventa un'arte eroica per poter mantenere divisi i raccolti e sottolineare le diverse sfumature che l'uva Glera acquisisce a seconda del terroir di ogni singolo appezzamento. Pluripremiato dalla critica internazionale, Bisol1542 è presente in oltre 60 mercati, esportando circa due terzi della propria produzione.

Il Prosecco Superiore Bisol1542 è esclusivo, nella sua qualità senza compromessi, eclettico, conviviale e poliedrico, perché soddisfa innumerevoli abbinamenti e palati, da quello classico a quello speziato, dal professionista al neofita; è artistico nella sua proposta estetica, resa

speciale attraverso la tecnica dell'acquerello, ed elegante sintesi del "saper fare" di un Team affiatato.

Non è un caso, infatti, che Bisol1542 abbia creato, tra le altre etichette, uno dei primi Prosecco Superiore brut nella storia, Crede, e quello a minor tasso alcolico della Denominazione, dedicato ai Gondolieri e capace di legare indissolubilmente due territori tanto fragili quanto poetici: Valdobbiadene e Venezia.