Bisol1542, con Molera Extra Dry 2023 arrivano i Tre Bicchieri del Gambero Rosso

20240924115040bisol1542-molera-f33a97ec

Bisol1542 Molera Extra Dry 2023, etichetta storica del territorio Patrimonio Unesco, è stato **insignito dei Tre Bicchieri dalla guida Vini d'Italia 2025 del Gambero Rosso**. Un riconoscimento per la realtà veneta che così aggiunge un nuovo e importante premio al già ricchissimo medagliere.

«Con questo successo Bisol1542 si conferma firma al vertice del Prosecco Superiore, ***ridando lustro a cinque secoli di storia*** *grazie all'impegno profuso nei dieci anni trascorsi dall'acquisizione, in cui abbiamo fatto* ***significativi investimenti in campagna e in cantina*** *e abbiamo compiuto un percorso nel solco di quell'eccellenza che da sempre definisce la cifra delle aziende del Gruppo Lunelli»* ha commentato **Matteo Lunelli**, presidente di Bisol1542.

L'ingresso nel Gruppo Lunelli avvenuto nel 2014 ha determinato una vera e propria **rivoluzione per Bisol1542**: dopo un primo periodo di studio dell'eredità aziendale, è giunta una **riqualificazione agricola, metodologica e produttiva dei vigneti, dei protocolli di vendemmia, della stilistica vinicola e dell'ospitalità**. Il rilancio è proseguito nel 2018 con una **nuova immagine di marca**, è continuato col **rinnovo degli spazi dedicati all'accoglienza** nel 2021, cui è seguita la realizzazione della **nuova Cantina dei Cru**: situata nei sotterranei dell'azienda, ospita 16 vasi vinari e 20 autoclavi per piccole produzioni taylor made, fondamentali per vinificare separatamente, dopo una accuratissima selezione, i mosti delle particelle più vocate della Denominazione e trasformarli in bollicine eleganti e fortemente distintive.

Il percorso di valorizzazione, coordinato dal 2021 da un team tecnico, ha portato a una viticoltura del rispetto, che mira a **salvaguardare la biodiversità e a preservare la struttura dell'autentico vigneto eroico valdobbiadenese**. La riqualificazione della vigna iniziata nel 2019, l'introduzione di **tecniche di lavorazione dei mosti meno invasive** e di vinificazioni su misura hanno condotto alla nascita di cinque cru di Prosecco Superiore dalla stilistica rinnovata.

La raccolta in bins dei migliori grappoli - gustativamente maturi e capaci di trasferire appieno il corredo aromatico, locale e varietale della Glera - , la pigiatura a uva intera, lo scrupoloso blending delle basi secondo uno stile enologico contemporaneo, fino all’introduzione d’innovative tecnologie di sostenibilità e di conservazione del vino in cantina sono l’**insieme di azioni che hanno garantito ai vini Bisol1542 numerosi e importanti giudizi critici su tutta la gamma delle ultime annate in commercio.**