

Panettone al Bisol, il buono del vino Glera



Il [Panettone al Bisol](#) suggerisce quest'anno di introdurre una variante al classico dolce della tradizione, che rappresenta peraltro uno dei regali più gettonati e graditi. Questo Panettone presenta infatti una particolarità: il vino Glera che, utilizzato per la preparazione dell'impasto e per l'infusione dell'uva sultanina per ben 72 ore, gli conferisce aroma e profumi straordinari. Le uve del Glera provengono dalla zona di S. Stefano di Valdobbiadene e S. Pietro di Barbozza, dove Bisol gestisce poderi selezionatissimi e molto curati. Artigianale e senza canditi, il Panettone al Bisol è venduto al prezzo di 25 euro.