2019 Serna 932 rosso IGT

Borgo Molino | Venetien

Serna 932 ist ein kraftvolles Cuvee aus den Rebsorten Refosco, Merlot und Cabernet Sauvignon der Kellerei Borgo Molino. Der Name nimmt Bezug auf den Großvater von Pietro und Paolo Nardin, die heute Borgo Molino leiten. SE steht für Sergio NA für Nardin, der "932", im September 1932 geboren wurde. Eine Homage an den Großvater und der persönlichste Reservewein der Kellerei. Die Trauben wurden spät gelesen, teilweise leicht angetrocknet und lange mazeriert, bevor er im Barrique ausgebaut wurde. Der Cuvée ist tief rubinrot mit einem ausladend fruchtigen Bukett, sanften Noten von Süssholz, Zimt und dezenten Garriquenoten, die dem Serna eine feine Vertikalität verleihen. Das Holz ist gut eingebunden und der runde, opulente Körper sättigt nicht. Viel Trinkingkeit und Kraft machen den Serna zu einem hervorragenden Begleiter kräftiger Schmorgerichte.

Sensorik

Farbe	brombeerfarben
Duft	getrocknete Brombeere, Röstaromen, Zimt
Geschmack	geringe Säure, opulent, refes Tannin

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass, Traubentrocknung
Trinkreife	2025-2030
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Sonntagsbraten, gegrilltes Rinderfilet, geschmorte Aubergine

Produzent

Inmitten der malerischen Hügel der Marca Trevigiana, unweit der Strada del Prosecco, die die beiden Städte Conegliano und Valdobbiadene verbindet, hat das Weingut Borgo Molino seit 1922 seine Heimat in der Ortschaft Roncadelle di Ormelle. Erfahrung und Leidenschaft für den Wein, und für die Prosecco- Traube im Besonderen, zeichnen die Familie von Sergio Nardin aus. Mit seinen Söhnen Paolo und Pietro hat nun die dritte Generation das Ruder des Familienbetriebes übernommen. Der ausgebildete Önologe Paolo wird bei der Weinbereitung von Andrea Artico, einem der besten Önologen des Veneto, unterstützt. Pietro koordiniert den weltweiten Vertrieb. Borgo Molino bewirtschaftet mehr als 220 Hektar eigene Weinberge, weitere Trauben werden zugekauft. Die hochmoderne Kellerei ist mit den fortschrittlichsten Technologien ausgestattet. Die Weinbereitung erfolgt mittels der in Italien entwickelten Metodo Ganimede, einem besonders schonenden Verfahren, dass die natürliche Aromatik und Sortentypizität einer Rebsorte noch besser hervorhebt.

Gründungsjahr	1922
Anzahl der Mitarbeiter	30
Rebfläche	140 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	5 Millionen
Rebsortenspiegel	Prosecco/Glera, Cabernet Franc & Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Moscato, Pinot

Grigio, Pinot Nero, Raboso, Refosco, Ribolla Gialla, Riesling, Sauvignon Blanc, Traminer

BORGO MOLINO | Via Fontane 3 | IT 31024 Roncadelle di Ormelle

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN