

## 2023 Ciari Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia

Borgo Molino | Venetien

Der Begriff Ciari leitet sich von dem italienischen Wort chiaro oder chiari ab und bedeutet übersetzt hell beziehungsweise durchscheinend. Ciari steht für die gesamte Linie der jungen und frischen, weißen Stillweine der Proseccokellerei Borgo Molino. Alle Weine der Linie Chiari werden früh gelesen, während des Transports gekühlt, kontrolliert kühl vergoren und im Edelstahl ausgebaut. Ribolla Gialla ist eine alte, autochthone Rebsorte, die ursprünglich aus dem Grenzgebiet Italien/Slovenien stammt. Sie erbringt frische, schlanke Weißweine mit einem dezenten Zitronenaroma, die häufig auch versektet werden. Im Glas ist die Ciari Ribolla Gialla strohgelb mit floralen Noten und einer delikaten Zirusfrische, Am Gaumen ist er elegant, trocken und angenehm trinkig,



### Sensorik

<b>Farbe</b>	grüngelb
<b>Duft</b>	weiße Blüten, Zitrone, Mirabelle
<b>Geschmack</b>	frisch, belebende Säure, leicht

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl
<b>Trinkreife</b>	2024-2026
<b>Trinktemperatur</b>	6-8°C

### Speiseempfehlung

gegrilltes Gemüse, Sommersalate, Oliven

### 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.

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

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

BORGOMOLINO | Via Fontane 3 | IT 31024 Roncadelle di Ormelle