

2023 Ciari Sauvignon blanc IGT

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.

Der Ciari Sauvignon Blanc besitzt eine rebsortentypische Aromatik mit Noten von Zitrus, Passionsfrucht und frisch gemähtem Gras. Am Gaumen zeigt sich der Ciari Sauvignon Blanc trocken mit ausgewogener Säure und einer angenehmen Cremigkeit, ohne die feine Frische zu verlieren. Der Ciari ist ein gradliniger, unkomplizierter Sauvignon Blanc, der viel Trinkfreude verspricht.



Sensorik

| | |
|------------------|------------------------------|
| Farbe | grüngelb |
| Duft | Gras, Maracuja, Zitrus |
| Geschmack | moderate Säure, rund, saftig |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|-----------|
| Ausbau | Edelstahl |
| Trinkreife | 2024-2026 |
| Trinktemperatur | 6-8°C |

Speiseempfehlung

aromatische Gerichte, asiatische Küche, fruchtige Salate

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

BORGOMOLINO | Via Fontane 3 | IT 31024 Roncadelle di Ormelle