2025 BoMo Rosa DOC Venezia

Borgo Molino | Venetien



Das Weingut Borgo Molino liegt im Herzen des Veneto, in der DOC Venezia, einer Weinbauzone geprägt von milden Temperaturen, Adriabrise und leichten, gut drainierten Böden. Diese klimatischen Bedingungen schaffen ideale Voraussetzungen für fruchtige, aromatische Roséweine.
Der 2025 BoMo Rosa ist der einzige Roséwein der traditionsreichen Proseccokellerei Borgo Molino und spiegelt die hohe Kellerphilosophie der Ciari-Weißweinlinie wider. Die Cuvée aus Raboso und Cabernet Sauvignon wird aus frühzeitig gelesenem Lesegut gekeltert. Die Trauben werden unmittelbar nach der Ernte gekühlt, schonend gepresst und bei kontrolliert niedrigen Temperaturen vergoren. Der Ausbau erfolgt ausschließlich im Edelstahltank, um die Frische und Fruchtigkeit bestmöglich zu bewahren.
Im Glas präsentiert sich der BoMo Rosa 2025 in einem hellen Lachs mit zarten kupferfarbenen Reflexen. Das Bukett ist vielschichtig und einladend mit Noten von Veilchen, frischen Brombeeren und einem Hauch weißer Blüten. Am Gaumen überzeugt er mit Frische, Saftigkeit und einer samtigen Textur bei belebender Säure und angenehm langem Abgang.
Ein idealer Begleiter zu leichten Meeresfrüchte-Gerichten, Antipasti, gegrilltem Gemüse oder einfach als Aperitif.

Sensorik

Farbe	lachsfarben
Duft	Brombeeren, weiße Blüten, Veilchen
Geschmack	frisch, saftig, samtiger Auftakt

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2026-2028
Trinktemperatur	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.

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