

2025 Rive di Miane Valdobbiadene DOCG Millesimato Prosecco Superiore Extra Brut

Borgo Molino | Venetien

Borgo Molino hat einen wunderbaren, eleganten und feingliedrigen Prosecco geschaffen. Ein echter Rive, also ein Steillagen-Prosecco aus der besonderen, klassifizierten Lage Rive di Miane Conegliano-Valdobbiadene DOCG. Hier wachsen die Trauben besonders hoch, mit geringem Ertrag und präzisiertem Aroma. Die Trauben für den Rive Extra Brut werden früh gelesen und mit dem besonders schonenden Ganimede-Verfahren, dass die natürliche Aromatik und Sortentypizität einer Rebsorte noch besser hervorhebt, vergoren. Danach folgt die zweite Gärung mit der Charmat-Methode für mehrere Wochen in druckresistenten Tanks. Der Rive di Miane Extra Brut wird filtrationsentheft und punktet als Extra Brut mit erfrischender Filigranität statt durch saftige Frucht. Schlanke Struktur, dezente Mineralität und zurückhaltende Aromen von Grapefruit, grünem Apfel und weiße Blüten gepaart mit einem wirklich trockenen Auftritt und einem straffen Körper. Der Rive di Miane erfrischt und macht nicht satt.



Sensorik

Farbe	grüngelb
Duft	Grapefruit, grüner Apfel, nasser Stein
Geschmack	elegant, erfrischend, feine Perlage

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Charmat
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

grüne Oliven, Salzmandeln, leichte Fischgerichte

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