

Cuvee Millesimato Extra dry Corte Molino

Borgo Molino | Venetien

Borgo Molino produziert mit dem Cuvee Millesimato Extra Dry leichten, frischen und fruchtigen Prosecco, der sich für große Gesellschaften hervorragend eignet. Trocken und fruchtig - Extra Dry, ist die Süßeinstellung, die bei den meisten Proseccoliebhabern am besten ankommt. Daher erfüllt der Cuvee Millesimato Extra Dry die Erwartungen an einen klassischen Prosecco bestens. Die Trauben wachsen in der fruchtbaren Ebene der DOC Prosecco, 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 Prosecco Cuvee Millesimato Extra Dry wird filtrationsentheft und zeigt sich spielerisch, mühelos und unbeschwert.



Sensorik

Farbe	grüngelb
Duft	Pfirsich, weiße Blüten, Zitrone
Geschmack	ausgewogene Säure, gute Perlage, leicht

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Charmat
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Grissini, Oliven, vegetarische Crostini

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