

## Glera frizzante IGT

Borgo Molino | Venetien

Der fruchtige und trinkige Glera Frizzante wird zu 100% aus der Rebsorte Glera gekeltert. Als klassischer Perlwein wird er mit nur einer Gärung hergestellt. Die Trauben stammen aus den Hügeln der Trevigiana, werden früh gelesen und mit dem besonders schonenden Ganimede-Verfahren, dass die natürliche Aromatik und Sortentypizität einer Rebsorte noch besser hervorhebt, vergoren. Danach wird dem Glera frizzante Kohlensäure in druckresistenten Tanks zugesetzt. So entsteht ein spritziger Perlwein mit strohgelber Farbe, Aromen von Steinobst und Akazienblüten und angenehm trockenem, ausgewogenen Geschmack.



Youtube: Weinkanal SardoVINO Glera Frizzante

### Sensorik

<b>Farbe</b>	grün gelb
<b>Duft</b>	Aprikose, weißer Pfirsich, Mirabelle
<b>Geschmack</b>	moderate Säure, trinkig, stabile Perlage

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Perlweinverfahren
<b>Trinktemperatur</b>	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.

<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