

Glera Spumante Extra dry

Borgo Molino | Venetien

Der frische und fruchtige Glera Spumante ist ein 100%iger Glera, der mit der für die Region Prosecco DOC typischen Charmat-Methode hergestellt wurde. Die Trauben für den Glera 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 für mehrere Wochen in druckresistenten Tanks. Der Glera Spumante wird filtrationsentheft und zeigt wunderbar trinkig, saftig mit anhaltender Perlage und leuchtend strohgelber Farbe. Warme Fruchtnoten, trotzdem angenehm trocken mit gutem Süße-Säure-Verhältnis. Ein absoluter Klassiker.



Sensorik

| | |
|------------------|---|
| Farbe | hellgelb |
| Duft | Pfirsich, weiße Blüten, Zitrone |
| Geschmack | ausgewogene Säure, gute Perlage, saftig |

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