Motivo Asolo Brut Prosecco Spumante DOC

Borgo Molino | Venetien

Borgo Molino hat mit dem Motivo Asolo Brut Prosecco Spumante DOC einen frischen, sehr geradlinigen Prosecco geschaffen. Ein echter Asolo, also ein DOCG-Prosecco aus der nur 2000 Hektar umfassenden Lage Asolo. Nur gut 3% aller Prosecchi stammen aus der DOCG Asolo, die sich durch die höhenbedingten, größeren Temperaturunterschiede auszeichtet. Diese wirken sich positiv auf die Aromatik und die Säurestruktur der Trauben aus. Die Tauben für den Motivo Asolo Brut Prosecco Spumante DOC 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 Motivo Asolo Brut Prosecco Spumante DOC wird filtrationsentheft und präsentiert sich leuchtend strohgelb mit eleganter, lang anhaltender Perlage, feinfruchtigem Bukett mit Noten von Äpfeln und Pfirsichblüten. Am Gaumen ist er angenehm trocken und ungemein trinkig.

Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	weiße Blüten, grüner Apfel, Mirabelle
Geschmack	ausgewogene Säure, frisch, gute Perlage

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Charmat
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Fischcanapés, Oliven, Lardo

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