Motivo Rose Extra Dry Jeroboam

Borgo Molino | Venetien



Der Mótivo rosé Spumante Extra Dry ist ein aromatischer, frischer Schaumwein aus der Zone Trevenezie und längst ein absoluter Bestseller. Die Cuvée aus 75 % Glera sowie Pinot Nero und Raboso vereint die typische Prosecco-Frische mit fruchtiger Raffinesse. Hergestellt nach der in der Prosecco DOC üblichen Charmat-Methode, erfolgt die zweite Gärung mehrere Wochen in druckresistenten Tanks. Die früh gelesenen Trauben werden besonders schonend im Ganimede-Verfahren vergoren, wodurch die natürliche Aromatik und Sortentypizität optimal bewahrt bleiben.
Im Glas leuchtet der Mótivo Rosé in hellem Rosa mit feiner, anhaltender Perlage. In der Nase zeigen sich Erdbeere, Himbeere und zarte Rosennoten. Am Gaumen wirkt er frisch, saftig und elegant, mit leicht reduzierter Säure und cremigem Mundgefühl. Die auffällige Flasche mit rosa-glitzerndem Etikett macht ihn zum Blickfang auf jedem Fest, ideal als Aperitif und unkomplizierter Genussmoment.

Sensorik

Farbe	himbeer
Duft	Himbeere, Rosenblüten, Erdbeere
Geschmack	gute Perlage, moderate Säure, trinkig

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

BORGO MOLINO | Via Fontane 3 | IT 31024 Roncadelle di Ormelle