

Motivo Rose Spumante Extra Dry

Borgo Molino | Venetien

Der aromatische und frische Mótivo rosé Spumante ist ein Cuvee aus 75% Glera sowie Pinot Nero und Raboso. Er wird mit der für die Region Prosecco DOC typischen Charmat-Methode hergestellt. Die Tauben für den Motivo rosé Spumante 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 Motivo rosé wird filtrationsentheft und zeigt eine leuchtend hellrosa Farbe mit der Glera-typischen Frische einer Prosecco-Charakteristik, die jedoch durch die circa 15 % Pinot Nero und Raboso durch Aromen von Himbeere, Erdbeere und Rosen erweitert wird. Durch den Anteil an Roséschaumwein reduziert sich die Säure ein kleines bisschen und zeigt sich weich und cremig. Der beliebteste Schaumwein unserer Kunden und ein absoluter Bestseller. Mit seiner auffallenden Flaschenform und dem rosa-glitzerndem Etikett strahlt der Motivo Rosé auf jedem Fest.



Sensorik

Farbe	himbeerfarben
Duft	Erdbeeren, Himbeere, Rosenblüten
Geschmack	gute Perlage, moderate Säure, trinkig

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Charmat
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Grissini, Oliven, vegetarische Crostini, Krustentiere

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