

Prosecco Brut DOC Treviso

Borgo Molino | Venetien

Borgo Molino hat mit dem Prosecco Brut DOC Treviso einen leichten, frischen und trockenen Prosecco geschaffen, der aus einer sorgfältigen Selektion hochwertiger Glera-Trauben aus dem Anbaugebiet Treviso entsteht. Die traditionsreiche Rebsorte bringt einen eleganten Schaumwein hervor, der mit Frische, Leichtigkeit und feiner Aromatik begeistert. Die Trauben wachsen in der fruchtbaren Ebene der DOC Prosecco, werden früh gelesen und mit dem besonders schonenden Ganimede-Verfahren vergoren, das die natürliche Aromatik und Sortentypizität der Glera besonders hervorhebt. Anschließend erfolgt die zweite Gärung nach der Charmat-Methode über mehrere Wochen in druckresistenten Tanks. Nach einer schonenden Filtration präsentiert sich der Prosecco klar, unkompliziert und mit animierendem Trinkfluss.

Im Glas leuchtet er in hellem Strohgelb und begeistert mit einer feinen, lang anhaltenden Perlage. Das Bukett ist angenehm zurückhaltend und dadurch animierend. Am Gaumen zeigt er sich angenehm trocken, lebendig und ausgewogen, mit einer frischen Frucht und einem dezent herben Nachhall, der für Eleganz sorgt. Als stilvoller Aperitif oder vielseitiger Begleiter zu Antipasti, Fischgerichten und leichten Speisen entfaltet er bei einer Serviertemperatur von 6–8 °C sein volles Potenzial.



Sensorik

Farbe	zitronengelb
Duft	weiße Blüten, Zitrone, Grapefruit
Geschmack	ausgewogene Säure, frisch, gute Perlage

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Charmat
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Apero, 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