

## Prosecco Brut DOCG Biologico

Borgo Molino | Venetien

Borgo Molino hat einen herrlich grünwürzigen, frischen BIO Prosecco auf den Markt gebracht. Die Trauben wachsen in relativ hohen Lagen mit geringem Ertrag und frischer, aber gut eingebundener Säure. Die Trauben für den Prosecco Brut DOCG Biologico 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 Prosecco Brut DOCG Biologico wird filtrationsentheft und zeigt sich feinfruchtig, nach Zitrusfrüchten duftend mit weicher Kohlensäure und sehr guter Länge.

Youtube: Weinkanal SardoVINO Asolo



### Sensorik

<b>Farbe</b>	sonnengelb
<b>Duft</b>	Kräuter, Grapefruit, grüner Apfel
<b>Geschmack</b>	gute Perlage, erfrischend, frische Säure

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Methodo Charmat
<b>Trinktemperatur</b>	6-8°C

### Speiseempfehlung

Fischcanapés, 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.

<b>Gründungsjahr</b>	1922
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	30
<b>Rebfläche</b>	140 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	5 Millionen
<b>Rebsortenspiegel</b>	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