

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Extra Dry 0,375l

Borgo Molino | Venetien

Der strukturierte und ausdrucksvolle Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Dry ist ein 100%iger Glera aus der gleichnamigen, remommierten DOCG-Region. Valdobbiadene DOCG liegt mit nur gut 8000 Hektar Gesamtrebfläche auf 320 Mertern ü.d.M. und ist damit deutlich höher, als die Großlage Prosecco DOC. Durch die höhenbedingten, größeren Temperaturunterschiede werden die Trauben aromatischer und hinsichtlich ihrer Säure strukturierter.

Die Tauben für den Valdobbiadene Extra Dry 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 Valdobbiadene Extra Dry wird filtrationsentheft und beeindruckt durch eine feine, lang anhaltende Perlage, sowie Saftigkeit und Fülle am Gaumen. Ein eleganter, klassischer Prodsecco mit sehr guter Struktur.



Sensorik

| | |
|------------------|---|
| Farbe | sonnengelb |
| Duft | weiße Blüten, gelber Apfel, Mango |
| Geschmack | ausgewogene Säure, gute Perlage, cremig |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|-----------------|
| Ausbau | Methodo Charmat |
| Trinktemperatur | 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.

| | |
|-----------------------------------|--|
| 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

