Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Extra Dry MAGNUM

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, Lardo

Auszeichnungen

95 Punkte Luca Maroni

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

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN