MOTIVO ROSÉ SPUMANTE EXTRA DRY BORGO MOLINO 75CL

Vino Spumante di qualità, Borgo Molino, Veneto, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Notizen	Ein erlesener Schaumwein von leuchtender hellrosa Farbe; fein, perlend und lang anhaltend. Der Duft ist angenehm fruchtig mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Der Geschmack ist frisch, elegant und einladend.
Vinifikation	2.Gärung im Stahltank nach der Martinotti Methode für mindestens 60 Tagen.
Traubensorten	70% Glera (Prosecco), 20% Pinot Noir, 10% Raboso
Alkohol	11 %
Format	75 cl

BORGO MOLINO
Inmitten der malerischen Hügel der Marca Trevigiana, hat das Weingut Borgo Molino schon seit 1922 seine Heimat in der kleinen Ortschaft Roncadelle. Erfahrung und Leidenschaft für den Wein und für die Prosecco-Traube im Besonderen zeichnen die Familie von Sergio Nardin aus. Mit seinen beiden Söhnen Paolo und Pietro hat nun die 3. Generation das Ruder des Familienbetriebes Borgo Molino übernommen. Paolo, Önologe und verantwortlich für die Produktion, wird bei der Weinbereitung von Andrea Artico, einem der gefragtesten Önologen des Veneto, unterstützt. Die unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten der Region und das aussergewöhnliche Klima in den Hügeln um Ormelle ermöglicht die Herstellung von Perl- und Schaumweinen von besonderer Eleganz und Finesse. Der Lehmboden im Herzen der DOC Weinzone Lison Pramaggiore, die an das Friaul und an Venetien angrenzt, lässt Borgo Molino Weine mit grossem Ausdruck und Charakter gedeihen.

http://www.borgomolino.it