

Italienska smaker sedan 1999



BLANC DE BLANCS MILLESIMATO BORGOMOLINO 0,75L

SKU: 10068



Alkoholhalt: 11% Vol

Druvsammansättning: Glera, Ribolla Gialla, Manzoni Bianca

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 11% Vol

Druvsammansättning: Glera, Ribolla Gialla, Manzoni Bianca

Vinifiering: Framställs enligt Charmatmetoden där vinet får sina bubblor genom jäsning med odlad jäst i temperaturreglerade ståltankar som inte får hålla mer än 20°C.

Karaktär: Raffinerat och elegant mousserande vin. Halmgul med fina pärlande bubblor. Intensiv och elegant med toner av vita blommor från akacia, fruktiga toner av persika och aprikos. Torr med en balanserad och elegant friskhet.

Servering: 6-8°C . Utmärkt som: aperitif, som aptitretare, till fiskrätter, fisksoppor och vitt kött.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: Glera, Ribolla Gialla, Manzoni Bianca

Familjen Nardini - en familjehistoria!

Föreställ dig hur morgondagen kommer att se ut och välj vägen före sin tid.

År 1922 togs beslutet att ägna våra liv åt att bearbeta jorden. Intuition och mycket mer än ett jobb.

För att förstå naturen, vad den kräver och vad kan man ge till ett område som Borgo Molino.

Hemligheten är att lyssna på landskapet, ta hand om växterna och vårda skörden. Ge näring åt vinstockarna, vattna jorden och förstå den. Borgo Molino grundades för 90 år sedan av familjen Nardini.

Harmonien mellan marken och det lokala klimatet har producerat både vita och röda viner av hög kvalitet. Mousserande viner av elegans och finesse kompletterar bilden och uttrycker vår ursprungliga vision.

30 years of Italian Food Experience



BORGO MOLINO - Tre generationer

Familjen Nardini - en familjehistoria!

Föreställ dig hur morgondagen kommer att se ut och välj vägen före sin tid.
År 1922 togs beslutet att ägna våra liv åt att bearbeta jorden. Intuition och mycket mer än ett jobb.
För att förstå naturen, vad den kräver och vad kan man ge till ett område som Borgo Molino.
Hemligheten är att lyssna på landskapet, ta hand om växterna och vårda skörden. Ge näring åt vinstockarna, vattna jorden och förstå den. Borgo Molino grundades för 90 år sedan av familjen Nardini.
Harmonien mellan marken och det lokala klimatet har producerat både vita och röda viner av hög kvalitet. Mousserande viner av elegans och finesse kompletterar bilden och uttrycker vår ursprungliga vision.



BORGOMOLINO

Blanc de Blancs Millesimato Brut

ARTIKELN: 10068
Alkoholhalt: 11% Vol

Druvsammansättning: Glera, Ribolla Gialla, Manzoni Bianca

Vinifiering: Framställt enligt Charmatmetoden där vinet får sina bubbler genom jäsnings med odlad jäst i temperaturreglerade stältankar som inte får hålla mer än 20°C.

Karaktär: Raffinerat och elegant mousserande vin. Halmgul med fina pårtande bubbler. Intensiv och elegant med toner av vita blommor från akacia, fruktiga toner av persika och aprikos. Torr med en balanserad och elegant friskhet.

Servering: 6-8°C. Utmärkt som: aperitif, som apéritif, till fiskrätter, fiskoppor och vitt kött.

Flaska: 750 ml

molino

Manufakturvägen 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

