

Italienska smaker sedan 1999



PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG BORGOMOLINO
75CL

SKU: 10067



Prosecco Superiore DOCG Extra Dry.

750 ml x 6

Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Prosecco Superiore DOCG Extra Dry.

Alkoholhalt: 11,5% Vol

Druvsammansättning: Glera

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: Elegant, extra torrt och fruktigt mousserande vin med karakteristisk doft och smak.

Servering: 6-8°C . Utmärkt som aperitif och till dessert.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: Glera

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

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 finess kompletterar bilden och uttrycker vår -
ursprungliga vision.

30 years of Italian Food Experience

BORGOMOLINO - 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 finess kompletterar bilden och uttrycker vår
ursprungliga vision.

Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Extra Dry

ARTIKELNR. 10067
Alkoholhalt: 11,5% Vol
Druvsammansättning: Glera
Vinifiering: Framställt enligt Charmatmetoden där vinet får sina bubbler genom järing med omlad jäst i temperaturreglerade ställtankar som inte får hälla mer än 20°C.
Karaktär: Elegant, extra torrt och fruktigt mousserande vin med karaktäristisk doft och smak.
Servering: 6-8°C. Utmärkt som aperitif och till dessert.
Flaska: 750 ml

molino

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

