

**BM**  
**BORGO MOLINO**



Famiglia Nardin

# VERO CUORE PROSECCO

TRUE PROSECCO HEART





# *Souvenir di Valdobbiadene*

SOUVENIR OF VALDOBBIADENE





*Solo il tempo ci darà ragione.*

ONLY TIME WILL PROVE US RIGHT.

9



# L'AZIENDA

## THE COMPANY

Vedere oltre!

Immaginare, come sarà il domani. E scegliere la strada, prima del tempo.

La capacità di sognare, di vedere in anticipo come sarà la propria azienda fa la differenza.

Passione, personalità, progetti, parole così legate tra loro continuano ad essere formula di successo.

Nel 1922 la differenza fu dedicare la vita alla terra. Un'intuizione, non solo un lavoro.

Capire la natura, cosa chiede e cosa può dare un territorio come le terre di Borgo Molino, è da pochi.

Il segreto è sentire la terra. Curare la pianta come il frutto. Nutrire le zolle, dissetarle con dedizione.

Capire il suolo. Il sottosuolo.

Per questa azienda fondata cent'anni fa dalla famiglia Nardin, il sottosuolo ha prodotto vini pregiati.

L'armonia fra terreno e clima locale ha dato vini bianchi e vini rossi di una qualità endemica richiesta ovunque.

Frizzanti e spumanti di particolare eleganza e finezza hanno reso completa una viticoltura che ben ha espresso la visione d'origine.

Look beyond!

Imagine what tomorrow will be like and choose the road before its time.

The ability to dream, to see what your company can become makes all the difference.

Passion, personality, projects, words so closely connected continue to be the formula of success.

In 1922, the decision was made to dedicate our lives to working the land. An intuition, and much more than a job.

To understand nature, what does it ask and what can one give to an area such as Borgo Molino.

The secret is to listen to the land, look after the plants, nurture the fruit. Nourish the clods, water the soil and understand it.

Our estate was founded 100 years ago by the Nardini family and the soil has produced fine wines.

The harmony between the land and the local climate has produced both white and red wines of great quality.

Sparkling wines of elegance and finesse complete the picture and express our original vision.

AZIENDA ASSOCIATA AI CONSORZI DI TUTELA  
COMPANY ASSOCIATED WITH PROTECTION CONSORTIA

  
**BORGO MOLINO**





# CORAGGIO OSTINAZIONE FORZA E STRUTTURA, L'EREDITÀ DEI PADRI.

COURAGE, PERSISTENCE,  
STRENGTH, STRUCTURE,  
A FATHER'S INHERITANCE.

PAPÀ SERGIO NARDIN, CAPOSTIPITE DELLA SECONDA GENERAZIONE VIGNAIOLA NEL CUORE DELLA MARCA TREVIGIANA.

SERGIO NARDIN, FOREFATHER, IS THE SECOND GENERATION OF WINE GROWERS IN THE HEART OF TREVISO.

## COSE DI FAMIGLIA

### FAMILY AFFAIRS

Dove c'è qualità c'è affiatamento.

Pietro, responsabile commerciale dell'azienda e Paolo Nardin, responsabile tecnico, lo dimostrano. Sanno lavorare in sinergia, sanno delegare la responsabilità e assumersela. È uno stile tipicamente veneto ma particolarmente vivo nella tradizione agricola trevigiana.

Dare il massimo al proprio lavoro e dare lavoro a chi dà il massimo.

I risultati sono un trend in crescita anno dopo anno, un clima professionale stimolante e coinvolgente, la magia di un consenso internazionale e un'agenda piena di progetti.

Where there is quality there is team work.

Pietro, is responsible for the business side of the company and Paolo Nardin looks after the technical aspect, they work together, being able to delegate responsibility but also able to assume it.

This style of management is typical of the Veneto region, but it's particularly felt in the Treviso agriculture area.

To give the maximum to your work and to give work to those who will give of their best.

The results are a growing trend, year after year; a professional, stimulating engaging climate. The magic of an international consensus and a year after year full of projects.





**CARTIZZE**  
ML. 750 COD. 01

## **CARTIZZE** VALDOBBIADENE D.O.C.G. DRY

**VITIGNO:** GLERA    **ZONA:** CARTIZZE

**CARATTERISTICHE:** spumante di rara eleganza ottenuto da uve Glera provenienti dalla celebre collina situata nel comune di Valdobbiadene.

Si presenta di colore giallo paglierino brillante con un perlage fine e persistente. Olfatto fruttato elegantemente intenso, che ricorda i fiori e la frutta matura.

**GASTRONOMIA:** ottimo fuori pasto, si accompagna felicemente con pasticceria secca e dessert raffinati.

**SERVIRE A 6-8 °C    ALC. 11,5% VOL**

**GRAPE VARIETY:** GLERA

**PRODUCTION AREA:** CARTIZZE

**DESCRIPTION:** elegant sparkling wine obtained from Glera grapes from famous hill situated in the municipality of Valdobbiadene.

A brilliant straw yellow color with a fine, persistent "perlage".

Elegantly intense fruity bouquet, reminiscent of flowers and ripe fruit.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** excellent on its own, this wine happily accompanies dry pastries, biscuits and refined desserts.

**SERVE AT: 6-8 °C    ALC. 11,5% VOL**



**RIVE DI MIANE**  
ML. 750 COD. 21



**RIVE DI GUIA**  
ML. 1500 COD. 35 ML. 750 COD. 02



**RIVE DI COL SAN MARTINO**  
ML. 750 COD. 03

## RIVE DI MIANE

VALDOBBIADENE D.O.C.G. EXTRA BRUT

**VITIGNO:** GLERA **ZONA:** RIVE DI MIANE VALDOBBIADENE

**CARATTERISTICHE:** la spremitura di uve selezionate di Glera prodotti nei nostri vigneti, coltivati sulle colline cru di Rive di Miane, abbinata alla lenta presa di spuma, dà uno spumante Extra Brut di colore paglierino brillante con ampi riflessi verdognoli ed un perlage fine e persistente.

Un bouquet delicato con ampie note fruttate e floreali, che ricordano la frutta esotica e la pera.

Il gusto è equilibrato, sapido, intenso e persistente.

**GASTRONOMIA:** ottimo come aperitivo, si abbina bene con antipasti e pietanze di pesce.

**SERVIRE A 6-8 °C ALC. 11,5% VOL**

**GRAPE VARIETY:** GLERA

**PRODUCTION AREA:** RIVE DI MIANE VALDOBBIADENE

**DESCRIPTION:** the pressing of selected Glera grapes produced in our vineyards, cultivated on the cru hills of Rive di Miane, combined with the slow bubble-forming process ("presa di spuma"), gives an Extra Brut sparkling wine of brilliant straw color with ample greenish reflections and a fine and persistent perlage.

A delicate bouquet with ample fruity and floral notes, reminiscent of exotic fruit and pear.

The taste is balanced, savory, intense and persistent.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** splendid as aperitif, match well with appetizers and seafood meals.

**SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11,5% VOL**

## RIVE DI GUIA

VALDOBBIADENE D.O.C.G. BRUT

**VITIGNO:** GLERA **ZONA:** RIVE DI GUIA VALDOBBIADENE

**CARATTERISTICHE:** la spremitura di uve selezionate di Glera coltivate sulle colline cru di Rive di Guia, abbinata alla lenta presa di spuma, dà uno spumante Brut di colore paglierino brillante con ampi riflessi verdognoli. Olfatto fruttato fine e delicato, che ricorda i fiori di prato con sentori di mela e pera.

**GASTRONOMIA:** ottimo aperitivo, si accompagna felicemente con antipasti di pesce e piatti leggeri.

**SERVIRE A 6-8 °C ALC. 11,5% VOL**

**GRAPE VARIETY:** GLERA

**PRODUCTION AREA:** RIVE DI GUIA VALDOBBIADENE

**DESCRIPTION:** selected Glera grapes grown on the cru hills of Rive di Guia, combined with the slow bubble-forming process ("presa di spuma") creates a Brut sparkling wine with a brilliant straw yellow color with soft green hews. Fine and delicate fruity bouquet, reminiscent of meadow flowers and a hint of apple and pear.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** excellent as an aperitif, it is a perfect partner for fish starters and light meals.

**SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11,5% VOL**

## RIVE DI COL SAN MARTINO

VALDOBBIADENE D.O.C.G. EXTRA DRY

**VITIGNO:** GLERA **ZONA:** RIVE DI COL SAN MARTINO VALDOBBIADENE

**CARATTERISTICHE:** la spremitura di uve selezionate di Glera coltivate sulle colline cru di Rive di Col San Martino, abbinata alla lenta presa di spuma, dà uno spumante Extra Dry di colore paglierino brillante con ampi riflessi verdognoli. Olfatto gradevolmente fruttato, note floreali di mela e pesca in armonia con sentori di frutta tropicale.

**GASTRONOMIA:** ottimo fuori pasto, come aperitivo e abbinato a stuzzichini e frutta fresca.

**SERVIRE A 6-8 °C ALC. 11,5% VOL**

**GRAPE VARIETY:** GLERA

**PRODUCTION AREA:** RIVE DI COL SAN MARTINO VALDOBBIADENE

**DESCRIPTION:** selected Glera grapes grown on the cru hills of Rive di Col San Martino, combined with the slow bubble-forming process ("presa di spuma") creates an Extra Dry sparkling wine with a brilliant straw yellow color with soft green hews. Pleasantly fruity bouquet, with flowery tones of apple and peach and harmonious shades of tropical fruit.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** excellent out of meals, as an aperitif and with snacks and fresh fruits.

**SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11,5% VOL**



### VALDOBBIADENE BRUT

ML. 750 COD. 14



### VALDOBBIADENE EXTRA DRY

ML. 3000 COD. 32 ML. 1500 COD. 38 ML. 750 COD. 04 ML. 375 COD. 48

## VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT

**VITIGNO:** GLERA **ZONA:** VALDOBBIADENE

**CARATTERISTICHE:** vino spumante Brut ottenuto dalle migliori uve di Glera prodotte sulle colline di Valdobbiadene. Presenta colore giallo paglierino perlage fine e persistente, profumo fruttato e floreale, elegante, caratteristico con un finale sapido armonico.

**GASTRONOMIA:** si accompagna egregiamente con piatti di pesce, crostacei, risotti, carni bianche. Ottimo come aperitivo.

Fuori pasto rivela intera la sua prestigiosa personalità.

**SERVIRE A 6-8 °C ALC. 11,5% VOL**

**GRAPE VARIETY:** GLERA **PRODUCTION AREA:** VALDOBBIADENE

**DESCRIPTION:** Brut sparkling wine obtained from exclusive selection of the best Glera grapes produced on the Valdobbiadene hills.

Straw-yellow color, fine, persistent perlage, fruity, floral and elegant taste, with a rapid and harmonic final.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** well paired with fish dishes, crustaceans, risotti, white meats. Also excellent as aperitif. Even outside meal, he reveals all of his prestigious and unmistakable personality.

**SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11,5% VOL**

## VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY

**VITIGNO:** GLERA **ZONA:** VALDOBBIADENE

**CARATTERISTICHE:** vino spumante Extra Dry ottenuto dalle migliori uve di Glera prodotte sulle colline di Valdobbiadene.

Presenta colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, profumo e sapore fruttato, elegante e caratteristico.

**GASTRONOMIA:** è ottimo aperitivo o vino da fine pasto, ma anche fuori pasto rivela tutt'intera la sua prestigiosa ed inconfondibile personalità.

**SERVIRE A 6-8 °C ALC. 11,5% VOL**

**GRAPE VARIETY:** GLERA **PRODUCTION AREA:** VALDOBBIADENE

**DESCRIPTION:** Extra Dry sparkling made from the best Glera grapes produced in the Valdobbiadene hills. Pale straw-yellow color, fine, persistent perlage, fruity, elegant and characteristic bouquet and taste.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** Excellent as an aperitif or at the end of a meal; when enjoyed on its full prestige and unmistakable personality.

**SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11,5% VOL**

**MOTIVO CUVÉE ORO**

ML. 1500 COD. 24 M ML. 750 COD. 24

**MOTIVO MILLESIMATO**

ML. 750 COD. 05

**MOTIVO ROSÉ**

ML. 3000 COD. 33 ML. 1500 COD. 40 ML. 750 COD. 06

**MOTIVO**

CUVÉE ORO PRESTIGE BRUT

**VITIGNO:** GLERA E RIESLING**ZONA:** TREVENEZIE**CARATTERISTICHE:** vino di raffinata eleganza, dal colore giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente, profumo delicato e gradevole, sapore fragrante, piacevolmente strutturato, equilibrato e fresco, con buona persistenza aromatica.**GASTRONOMIA:** splendido aperitivo, accompagna felicemente gli antipasti, i crostacei, i piatti di pesce.**SERVIRE A 6-8 °C ALC. 11,5 % VOL****GRAPE VARIETY:** GLERA AND RIESLING**PRODUCTION AREA:** TREVENEZIE**DESCRIPTION:** an elegant refined wine, bright straw-yellow in colour with fine, persistent perlage, delicate and pleasing bouquet, fragrant flavor, pleasantly structured, well-balanced and fresh with good aromatic aftertaste.**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:**

excellent aperitif, fresh and fruity it is ideal throughout the meal.

**SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11,5 % VOL****MOTIVO**

MILLESIMATO GLERA EXTRA DRY

**VITIGNO:** GLERA **ZONA:** TREVENEZIE**CARATTERISTICHE:** vino spumante ottenuto dall'esclusiva selezione di uve Glera dei colli. Presenta colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, profumo e sapore delicati di frutta e fiori, giustamente armonici nella struttura leggermente amabile.**GASTRONOMIA:** è ottimo aperitivo o vino da fine pasto, ma anche fuori pasto rivela tutt'intera la sua prestigiosa ed inconfondibile personalità.**SERVIRE A 6-8 °C ALC. 11,5% VOL****GRAPE VARIETY:** GLERA**PRODUCTION AREA:** TREVENEZIE**DESCRIPTION:** sparkling made from the exclusive selection of Glera grapes. Pale straw-yellow color, fine perlage, delicate fruity, floral bouquet, well-structured and slightly sweet.**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:**

excellent as an aperitif or at the end of a meal; when enjoyed on its full prestige and unmistakable personality.

**SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11,5% VOL****MOTIVO**

ROSÉ EXTRA DRY

**VITIGNO:** GLERA, PINOT NERO, RABOSO E MANZONI ROSA**ZONA:** TREVENEZIE**CARATTERISTICHE:** spumante di raffinata eleganza, dal colore brillante rosa tenue, con perlage fine e persistente. Profumo delicato e fragrante, fruttato con sentori di fragola, lampone e rosa.

Sapore fresco, sapido, delicatamente aromatico.

**GASTRONOMIA:** estremamente piacevole al gusto è ideale come aperitivo e fuori pasto.**SERVIRE A 6-8 °C ALC. 11,5% VOL****GRAPE VARIETY:** GLERA, PINOT NERO, RABOSO AND MANZONI ROSA**PRODUCTION AREA:** TREVENEZIE**DESCRIPTION:** an exquisitely elegant sparkling wine, with a brilliant pale pink colour and a fine, persistent perlage. Delicate fruity fragrance, with a bouquet of strawberry, raspberry and rose.

Savoury, fresh flavour, with a delicate aromatic touch.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** a highly agreeable wine to enjoy as an aperitif or between meals.**SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11,5% VOL**



**MOTIVO ASOLO PROSECCO**  
ML. 750 COD. 13

## MOTIVO ASOLO PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G. BRUT MILLESIMATO

**VITIGNO:** GLERA **ZONA:** ASOLO DOCG

**CARATTERISTICHE:** vino spumante ottenuto dalla selezione delle nostre migliori uve Glera delle Colline di Asoło, presenta colore giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente; profumo pulito, piacevolmente fruttato, che ricorda la mela renetta e i fiori di pesco. Sapore piacevolmente secco ed armonico.

**GASTRONOMIA:** Ottimo come aperitivo, si abbina ad antipasti e stuzzichini di pesce.

**SERVIRE A 6-8 °C** **ALC. 11,5% VOL**

**GRAPE VARIETY:** GLERA **PRODUCTION AREA:** ASOLO DOCG

**DESCRIPTION:** obtained from exclusive selection our best Glera grapes produced on the Asoło hills, bright straw-yellow in colour with fine, persistent perlage; clean and pleasantly fruity bouquet, reminiscent of rennet apple and peach blossoms. Pleasantly dry and harmonious flavor.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** Excellent as an aperitif, match well with appetizers and seafood entrees.

**SERVE AT: 6-8 °C** **ALC. 11,5% VOL**



**ORGANIC PROSECCO**  
ML. 750 COD. 20

## ORGANIC PROSECCO SUPERIORE

D.O.C. BRUT BIOLOGICO

**VITIGNO:** GLERA **ZONA:** PROSECCO

**CARATTERISTICHE:** vino spumante ottenuto dall'esclusiva selezione di uve Glera biologiche, colore giallo paglierino scarico, perlage a grana molto fine, bouquet intenso con note agrumate, pesca e albicocca. Il gusto è elegante, leggermente minerale, equilibrato e persistente.

**GASTRONOMIA:** splendido come aperitivo si abbina bene con antipasti e pietanze di pesce in genere e carni bianche.

**SERVIRE A 6-8 °C** **ALC. 11% VOL**

**GRAPE VARIETY:** GLERA **PRODUCTION AREA:** PROSECCO

**DESCRIPTION:** sparkling made from the exclusive selection of Glera organic grapes. Bright straw yellow color and a fine and persistent perlage. Rich and welcoming bouquet. Dry taste, with a pleasant bitter slightly note on the palate.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** splendid as aperitif it combines with appetizers and general with fish pods and white meat.

**SERVE AT: 6-8 °C** **ALC. 11% VOL**



**PROSECCO BRUT**  
ML. 750 COD. 07



**PROSECCO EXTRA DRY**  
ML. 1500 COD. 36 ML. 750 COD. 08 ML. 200 COD. 46



**PROSECCO ROSÉ**  
ML. 200 COD. 47 ML. 750 COD. 26

## PROSECCO

### D.O.C. TREVISO BRUT

**VITIGNO:** GLERA **ZONA:** PROSECCO TREVISO  
**CARATTERISTICHE:** vino spumante ottenuto dall'esclusiva selezione di uve Glera. Presenta colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, bouquet ricco e fragrante, sapore asciutto, con piacevole fondo amarognolo.  
**GASTRONOMIA:** ottimo aperitivo, freschezza e fruttato lo suggeriscono come vino da tutto pasto.  
**SERVIRE A 6-8 °C ALC. 11% VOL**

**GRAPE VARIETY:** GLERA  
**PRODUCTION AREA:** PROSECCO TREVISO  
**DESCRIPTION:** sparkling made from the exclusive selection of Glera grapes. Bright straw yellow color and a fine and persistent perlage. Rich and welcoming bouquet. Dry taste, with a pleasant bitter slightly note on the palate.  
**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** excellent aperitif, fresh and fruity it is ideal throughout the meal.  
**SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11% VOL**

## PROSECCO

### D.O.C. TREVISO EXTRA DRY

**VITIGNO:** GLERA **ZONA:** PROSECCO TREVISO  
**CARATTERISTICHE:** vino spumante ottenuto dall'esclusiva selezione di uve Glera. Presenta colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, profumo e sapore fruttato, elegante e caratteristico.  
**GASTRONOMIA:** ottimo aperitivo o vino da fine pasto, ma anche fuori pasto rivela tutt'intera la sua prestigiosa ed inconfondibile personalità.  
**SERVIRE A 6-8 °C ALC. 11% VOL**

**GRAPE VARIETY:** GLERA **PRODUCTION AREA:** PROSECCO TREVISO  
**DESCRIPTION:** sparkling made from the exclusive selection of Glera grapes. Pale straw-yellow colour, ne, persistent perlage, fruity, elegant and characteristic bouquet and taste.  
**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** excellent as an aperitif or at the end of a meal; when enjoyed on its full prestige and unmistakable personality.  
**SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11% VOL**

## PROSECCO ROSÉ

### D.O.C. EXTRA DRY MILLESIMATO

**VITIGNO:** GLERA E PINOT NERO **ZONA:** PROSECCO  
**CARATTERISTICHE:** vino spumante ottenuto dall'esclusiva selezione di uve Glera e Pinot Nero. Presenta colore rosa brillante tenue, perlage fine e persistente, bouquet delicato e fragrante; piacevolmente fruttato con spiccate note di frutta rossa. Infrigante, con una punta di sapidità e mineralità. Piacevole al gusto, con un elegante finale aromatico.  
**GASTRONOMIA:** eccezionale abbinato a menù a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi. Ottimo come aperitivo e fuori pasto.  
**SERVIRE A 6-8 °C ALC. 11% VOL**

**GRAPE VARIETY:** GLERA AND PINOT NERO  
**PRODUCTION AREA:** PROSECCO  
**DESCRIPTION:** sparkling made from the exclusive selection of Glera and Pinot Nero grapes. Pink soft bright colour, fine perlage, delicate and fragrant bouquet, pleasantly fruity with marked hints of red fruit and floral notes. Intriguing, with a hint of savoury and minerality. Fresh, with an aromatic final.  
**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** ideal throughout the meal as fishdishes, white meats; excellent as aperitif.  
**SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11% VOL**



**BLANC DE BLANCS**  
ML. 750 COD. 15

## BLANC DE BLANCS

MILLESIMATO BRUT

**VITIGNO:** GLERA, RIBOLLA GIALLA E MANZONI BIANCO  
**ZONA:** VENETO E FRIULI

**CARATTERISTICHE:** spumante raffinato ed elegante, si presenta colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, profumo inteso, delicato ed elegante, con note floreali di bianco spino e acacia, e fruttate di pesca e albicocca; sapore asciutto, con una equilibrata acidità ed elegante sapidità, freschezza ed al contempo molto persistente.

**GASTRONOMIA:** ottimo aperitivo, con antipasti, piatti di pesce, zuppe di pesce e carni bianche.

**SERVIRE A 6-8 °C**    **ALC. 11% VOL**

**GRAPE VARIETY:** GLERA, RIBOLLA GIALLA AND MANZONI BIANCO

**PRODUCTION AREA:** VENETO AND FRIULI

**DESCRIPTION:** refined and elegant sparkling wine, it has a straw yellow color, fine and persistent perlage, intense, delicate and elegant scent, with floral notes of white horns and acacia, and fruity as peach and apricot; dry taste, with a balanced acidity and elegant taste, freshness and very persistent final

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** excellent aperitif; with starters, fish dishes, fish soups and white meat.

**SERVE AT: 6-8 °C**    **ALC. 11% VOL**



**GLERA CUVÉE**  
ML. 750 COD. 22



**CUVÉE DOLCE**  
ML. 750 COD. 10

## GLERA CUVÉE

EXTRA DRY

**VITIGNO:** GLERA    **ZONA:** TREVENEZIE

**CARATTERISTICHE:** vino di raffinata eleganza, dal colore giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente, profumo delicato e gradevole, sapore fragrante, piacevolmente strutturato, equilibrato e fresco, con buona persistenza aromatica.

**GASTRONOMIA:** ottimo fuori pasto e come aperitivo.

**SERVIRE A 6-8 °C**    **ALC. 11% VOL**

**GRAPE VARIETY:** GLERA    **PRODUCTION AREA:** TREVENEZIE

**DESCRIPTION:** an elegantly refined wine, bright straw-yellow in colour with fine, persistent perlage, delicate and pleasing bouquet, fragrant flavor, pleasantly structured, well-balanced and fresh with good aromatic aftertaste.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** excellent drunk on its own, as an aperitif wine.

**SERVE AT: 6-8 °C**    **ALC. 11% VOL**

## CUVÉE

DOLCE

**VITIGNO:** BLEND DI VARIETA' AROMATICHE    **ZONA:** VENETO E FRIULI

**CARATTERISTICHE:** pregevole spumante dal carattere suadente.

Presenta colore giallo paglierino brillante e fitto perlage. Profumo persistente e piacevolmente fruttato con note di pesca, fiori bianchi e rosa bulgara.

Delicatamente dolce, fresco, bilanciato, con un finale aromatico e frizzante.

**GASTRONOMIA:** sublime a fine pasto con tutti i tipi di dessert, frutta, soprattutto con dolci da forno e biscotti. Da sperimentare con formaggi freschi.

**SERVIRE A 6-8 °C**    **ALC. 8% VOL**

**GRAPE VARIETY:** BLEND OF AROMATIC VARIETIES

**PRODUCTION AREA:** VENETO E FRIULI

**DESCRIPTION:** fine sparkling wine with a persuasive character.

Presents a straw brilliant yellow color and dense perlage. Persistent and pleasantly fruity with notes of peach, white flowers and Bulgarian rose.

Delicately sweet, fresh, balanced, with an aromatic and crisp finish.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** sublime at the end of a meal with all kinds of desserts, fruits, especially with baked goods and cookies.

To experiment with fresh cheeses.

**SERVE AT: 6-8 °C**    **ALC. 8% VOL**



**PROSECCO**  
ML. 750 COD. 81



**MOSCATO**  
ML. 750 COD. 11

## PROSECCO

D.O.C. TREVISO FRIZZANTE SPAGO

**VITIGNO:** GLERA **ZONA:** PROSECCO TREVISO

**CARATTERISTICHE:** vino frizzante ottenuto dalle migliori uve di Glera prodotte sui colli trevigiani. Presenta colore giallo paglierino scarico, perlage fine, dai profumi lievemente fruttati che ricordano i fiori di glicine e acacia. Sapore armonico e asciutto.

**GASTRONOMIA:** ottimo aperitivo, si accompagna con eleganza ad antipasti, crostacei e primi piatti delicati.

**SERVIRE A 6-8 °C** **ALC. 11% VOL**

**GRAPE VARIETY:** GLERA **PRODUCTION AREA:** PROSECCO TREVISO

**DESCRIPTION:** sparkling wine obtained from the best Glera grapes grown on the hills of the Marca Trevigiana. Pale straw yellow color with a fine "perlage" with a slightly fruity bouquet, reminiscent of wisteria and acacia flowers. Harmonious, dry flavour.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** an excellent aperitif, this wine is an elegant accompaniment for starters, shellfish and delicate first courses.

**SERVE AT: 6-8 °C** **ALC. 11% VOL**

## MOSCATO

I.G.T. TREVENEZIE FRIZZANTE SPAGO

**VITIGNO:** MOSCATO **ZONA:** TREVENEZIE

**CARATTERISTICHE:** aristocratico vino frizzante, espressione di eleganza, dal colore giallo paglierino brillante, profumo fruttato con note di fiori bianchi e rosa bulgara, sapore delicatamente dolce, fresco, aromatico e vibrante.

**GASTRONOMIA:** ottimo a fine pasto, si accompagna a frutta e dessert, specie biscotti e dolci da forno.

**SERVIRE A 6-8 °C** **ALC. 7% VOL**

**GRAPE VARIETY:** MOSCATO

**PRODUCTION AREA:** TREVENEZIE

**DESCRIPTION:** aristocratic semi-sparkling wine, expressing elegance, with a brilliant straw yellow color, fruit scented with a touch of white flowers and Bulgarina rose, a delicate and sweet flavour, fresh aromatic and vibrant.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** excellent to end a meal, accompanied by with fruit and desserts, especially biscuits and baked desserts.

**SERVE AT: 6-8 °C** **ALC. 7% VOL**





# ROSSI BIANCHI ROSÉ

REDS WHITES PINKS



**SERNA ROSSO**  
ML. 1500 COD. 78 M ML. 750 COD. 78



**MERUM ROSSO**  
ML. 750 COD. 76

## SERNA ROSSO I.G.T.

**VITIGNO:** REFOSCO, MERLOT E CABERNET SAUVIGNON

**ZONA:** TREVENEZIE

**CARATTERISTICHE:** vino dal colore intenso violaceo con leggere sfumature granate. Il profumo fruttato è intenso e complesso, con leggere note di spezie mediterranee. Vino di grande morbidezza e struttura. Al gusto molto fruttato. L'elevage in piccole botti di legno esalta la complessità aromatica donando leggere note di liquirizia e cannella.

**GASTRONOMIA:** l'armonia del corpo è esaltata da carni alla brace, al forno e formaggi stagionati. È consigliabile aprire la bottiglia almeno un'ora prima di servirla.

**SERVIRE A 18-20 °C ALC. 15% VOL**

**GRAPE VARIETY:** REFOSCO, MERLOT AND CABERNET SAUVIGNON

**PRODUCTION AREA:** TREVENEZIE

**DESCRIPTION:** wine with intense violet color with light granate shades. The fruit fragrance is intense and complex, with light notes of mediterranean spices. Wine of great softness and structure.

With very fruity taste. The élevage in small wooden barrels exalts aromatic complexity by donating notes of liquorice and cinnamon.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** the harmony of the body is exalted by braces meats, baked and cheeses seasoned.

We recommend that the bottle be opened at least an hour before serving.

**SERVE AT: 18-20 °C ALC. 15% VOL**

## MERUM ROSSO D.O.C.

**VITIGNO:** MERLOT E CABERNET SAUVIGNON

**ZONA:** VENEZIA

**CARATTERISTICHE:** vino dal colore intenso con leggere sfumature granate. Il profumo si presenta complesso e speziato dagli immediati sentori di vaniglia e pepe.

**GASTRONOMIA:** il corpo austero è esaltato da carni al forno e formaggi stagionati. È consigliabile aprire la bottiglia almeno un'ora prima di servirla.

**SERVIRE A 18-20 °C ALC. 14,5% VOL**

**GRAPE VARIETY:** MERLOT AND CABERNET SAUVIGNON

**PRODUCTION AREA:** VENEZIA

**DESCRIPTION:** deep red color with light garnet hue. Its bouquet is complex and spicy with the clear scent of vanilla and black pepper.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** Its austere body is enhanced by roast meat and aged cheeses.

We recommend that the bottle be opened at least an hour before serving.

**SERVE AT: 18-20 °C ALC. 14,5% VOL**

the Story





**PINOT GRIGIO**  
ML. 750 COD. 51 ML. 375 COD. 42



**CHARDONNAY**  
ML. 750 COD. 53



**SAUVIGNON**  
ML. 750 COD. 52

## PINOT GRIGIO

D.O.C. DELLE VENEZIE

**VITIGNO:** PINOT GRIGIO **ZONA:** DELLE VENEZIE

**CARATTERISTICHE:** vinificato in bianco si presenta giallo paglierino, profumo floreale e gradevole che ricorda i fiori di campo; ottima armonia al sapore.

**GASTRONOMIA:** accompagna egregiamente piatti di pesce e minestre.

**SERVIRE A 10-12 °C ALC. 13% VOL**

**GRAPE VARIETY:** PINOT GRIGIO **PRODUCTION AREA:** DELLE VENEZIE

**DESCRIPTION:** when used to create a white wine it is straw-yellow with a pleasing wildflower scent; excellent balance on the palate.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** a wonderful accompaniment for fish dishes and soups.

**SERVE AT: 10-12 °C ALC. 13% VOL**

## CHARDONNAY

D.O.C. VENEZIA

**VITIGNO:** CHARDONNAY **ZONA:** VENEZIA

**CARATTERISTICHE:** vino dal colore giallo paglierino chiaro, ha profumo fine, caratteristico, elegante e nobile. Sapore asciutto, invitante e finissimo.

**GASTRONOMIA:** è indicato come aperitivo, con antipasti e piatti di pesce.

**SERVIRE A 10-12 °C ALC. 13% VOL**

**GRAPE VARIETY:** CHARDONNAY **PRODUCTION AREA:** VENEZIA

**DESCRIPTION:** light straw-yellow color, it has a characteristic bouquet that is delicate, elegant and noble.

Dry to the taste but inviting and highly refined.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** perfect as an aperitif, with hors d'oeuvres and fish dishes.

**SERVE AT: 10-12 °C ALC. 13% VOL**

## SAUVIGNON BLANC

I.G.T. VENEZIA GIULIA

**VITIGNO:** SAUVIGNON **ZONA:** VENEZIA GIULIA

**CARATTERISTICHE:** inconfondibile per i suoi profumi verdi che ricordano il peperone giallo e la mela golden.

**GASTRONOMIA:** il suo corpo e la morbidezza lo rendono il principe di piatti a base di pesce.

**SERVIRE A 10-12 °C ALC. 12,5% VOL**

**GRAPE VARIETY:** SAUVIGNON **PRODUCTION AREA:** VENEZIA GIULIA

**DESCRIPTION:** its unmistakable verdant bouquet brings recalls yellow bell peppers and golden delicious apples.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** well-bodied and smooth, it reigns supreme with fish dishes.

**SERVE AT: 10-12 °C ALC. 12,5% VOL**





**RIBOLLA GIALLA**  
ML. 750 COD. 55



**TRAMINER AROMATICO**  
ML. 750 COD. 56

## RIBOLLA GIALLA

I.G.T. VENEZIA GIULIA

**VITIGNO:** RIBOLLA GIALLA  
**ZONA:** FRIULI VENEZIA GIULIA

**CARATTERISTICHE:** vino bianco secco, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo delicatamente floreale, e fruttato fresco. Il sapore è pieno, fresco e delicatamente citrino.

**GASTRONOMIA:** vino ottimo da aperitivo, eccellente con risotti e zuppe di verdure, con carni bianche, pesce e formaggi saporiti.

**SERVIRE A 10-12 °C ALC. 12,5% VOL**

**GRAPE VARIETY:** RIBOLLA GIALLA

**PRODUCTION AREA:** FRIULI VENEZIA GIULIA

**DESCRIPTION:** white dry wine of straw-yellow color with pale green highlights, floral delicate and fresh fruity bouquet. Fresh and lightly citrine full taste.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** perfect as an aperitif, excellent with risotto and vegetable soup, white meat, fish and tasty cheese.

**SERVE AT: 10-12 °C ALC. 12,5% VOL**

## TRAMINER AROMATICO

I.G.T. VENEZIA GIULIA

**VITIGNO:** TRAMINER AROMATICO **ZONA:** FRIULI VENEZIA GIULIA

**CARATTERISTICHE:** vino dal colore giallo paglierino, profumo intenso ma delicato con sentori di fiori, bacche di rosa canina e frutta esotica. È di grande equilibrio in bocca, intensamente aromatico, persistente e gradevole.

**GASTRONOMIA:** si abbina egregiamente ad antipasti caldi e freddi, a risotti e crostacei.

**SERVIRE A 12-14 °C ALC. 13% VOL**

**GRAPE VARIETY:** TRAMINER AROMATICO

**PRODUCTION AREA:** FRIULI VENEZIA GIULIA

**DESCRIPTION:** wine with a straw yellow colour, intense but with a delicate aroma with hints of flowers, canine rose's berries and exotic fruits. It has a great balance in the mouth, intensely aromatic, persistent and pleasant.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** it perfectly combines himself with cold and heat appetizers, risotto and crustaceans.

**SERVE AT: 12-14 °C ALC. 13% VOL**



**ROSÉ**  
ML. 750 COD. 60

## **ROSÉ**

D.O.C. VENEZIA

**VITIGNO:** RABOSO, REFOSCO E CABERNET FRANC    **ZONA:** VENEZIA  
**CARATTERISTICHE:** è un rosato dal bouquet ampio e pieno, profumo che ricorda le violette di campo e la mora selvatica. Corpo elegante e morbido, non aggressivo.  
**GASTRONOMIA:** esalta i piatti delicati, quali zuppe di legumi e carni bianche.  
**SERVIRE A 12-14 °C    ALC. 12,5% VOL**

**GRAPE VARIETY:** RABOSO, REFOSCO AND CABERNET FRANC  
**PRODUCTION AREA:** VENEZIA  
**DESCRIPTION:** this rosé wine has an ample, full bouquet that is reminiscent of wild violets and blackberries. The body is elegant, supple and lacking in aggression.  
**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** it complements delicate dishes, such as pulse soups and white meat.  
**SERVE AT: 12-14 °C    ALC. 12,5% VOL**



### CABERNET SAUVIGNON

ML. 1500 COD. 61 M ML. 750 COD. 61 ML. 375 COD. 43



### MERLOT

ML. 750 COD. 64



### PINOT NERO

ML. 750 COD. 65

### CABERNET SAUVIGNON D.O.C. VENEZIA

**VITIGNO:** CABERNET SAUVIGNON  
**ZONA:** VENEZIA

**CARATTERISTICHE:** vino rosso rubino intenso dal profumo delicatamente erbaceo, ampio, ricco di sfumature. Sapore asciutto, pieno, di lunga e piacevole persistenza.

**GASTRONOMIA:** ottimo con arrosti di carne, pollame, cacciagione e formaggi di pasta dura.  
**SERVIRE A 16-18 °C ALC. 13% VOL**

**GRAPE VARIETY:** CABERNET SAUVIGNON  
**PRODUCTION AREA:** VENEZIA

**DESCRIPTION:** deep ruby-red wine with a bouquet that is delicate scent of fresh cut grass, ample and subtly rich. Dry and full on the palate with a long-lasting, pleasant aftertaste.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** excellent with roasted meats, fowl, game and hard cheeses.

**SERVE AT: 16-18 °C ALC. 13% VOL**

### MERLOT D.O.C. VENEZIA

**VITIGNO:** MERLOT  
**ZONA:** VENEZIA

**CARATTERISTICHE:** vino dal colore rosso rubino con sfumature violacee. I dolci profumi fruttati ricordano i lamponi e le more. Morbido e vellutato nel corpo.

**GASTRONOMIA:** vino da tutto pasto, particolarmente indicato con pesce al forno e grigliate di carne.  
**SERVIRE A 14-16 °C ALC. 13% VOL**

**GRAPE VARIETY:** MERLOT  
**PRODUCTION AREA:** VENEZIA

**DESCRIPTION:** ruby-red wine with violet hue. Its sweetly fruity scent recalls raspberries and blackberries. Smooth, velvety body.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** suitable for throughout the meal, particularly recommended for baked fish and grilled meats.

**SERVE AT: 14-16 °C ALC. 13% VOL**

### PINOT NERO I.G.T. TREVENEZIE

**VITIGNO:** PINOT NERO  
**ZONA:** TREVENEZIE

**CARATTERISTICHE:** vino dal colore rosso chiaro. Profumo fine ed elegante che ricorda il lampone, la fragola e i petali di rosa. Sapore armonico, persistente e asciutto il finale.

**GASTRONOMIA:** consigliato con arrosti di carni bianche, piccola cacciagione e formaggi stagionati.  
**SERVIRE A 14-16 °C ALC. 12,5% VOL**

**GRAPE VARIETY:** PINOT NERO  
**PRODUCTION AREA:** TREVENEZIE

**DESCRIPTION:** a light red color, it has a delicate, elegant fragrance with hints of raspberries, strawberries and rose petals. It is harmonious and lingers on the palate, with dry end notes.

**RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD:** recommended with roast white meat, small game and mature cheese.

**SERVE AT: 14-16 °C ALC. 12,5% VOL**



40+43



**GRAPPA MILLESIMATA**  
ML. 700 COD. 91



**GRAPPA BARRICATA**  
ML. 700 COD. 92

**GRAPPA**  
MILLESIMATA PROSECCO

Acquavite ottenuta dalla distillazione delle vinacce di uve Prosecco caratterizzata da una grande fragranza di gusto e aromi grazie all'antica tradizione dell'alambicco di rame e all'esperienza di mastri distillatori.  
**ALC. 40% VOL**

A spirit distilled from Prosecco grape pomace, characterised by pronounced perfume and flavour. Distilled in a traditional copper still by master distillers.  
**ALC. 40% VOL**

**GRAPPA**  
BARRICATA 24 MESI

Acquavite prodotta dalla tradizionale distillazione delle vinacce di Prosecco messe a riposare per almeno due anni in piccoli contenitori di rovere, ottenendo una rara grappa elegante, fine ed aromatica.  
**ALC. 43% VOL**

A spirit distilled from Prosecco grape pomace, aged in small oak barrels for a minimum of two years. A rare and elegant grappa, fine and aromatic.  
**ALC. 43% VOL**

# LE NOSTRE CONFEZIONI

THE PACKAGING







31024 Ormelle (TV) Italia - Tel. +39 0422 85 16 25 - [info@borgomolino.it](mailto:info@borgomolino.it) - [www.borgomolino.it](http://www.borgomolino.it)