Corte delle Rose

Azienda Associata Consorzi Tutela
"Prosecco Superiore D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene"
"PROSECCO D.O.C."
"Vini D.O.C. VENEZIA"

L'Azienda, fondata nel 1922, si trova nel cuore della Marca Trevigiana, a ridosso delle colline di Conegliano e Valdobbiadene. Sergio Nardin ha trasmesso l'esperienza e la passione per la vigna ai figli, Paolo, enologo, che segue la produzione, e Pietro che ne coordina l'aspetto commerciale. I vini proposti dall'AZIENDA NARDIN provengono tutti dalla gestione di oltre 200 ettari di vigneti, parte di proprietà e parte di altri viticoltori, che operano sotto l'attento controllo degli agronomi dell'Azienda e di Sergio, che segue personalmente la produzione nelle vigne. I terreni delle nostre tenute nella Marca Trevigiana sono caratterizzati da una particolare composizione del sottosuolo che li rende vocati alla produzione di vini bianchi e rossi, noti per la loro fragranza e armonia. La conformazione del terreno e il microclima delle colline ci permette di produrre frizzanti e spumanti di particolare eleganza e finezza. La Cantina, modernamente strutturata, è dotata della migliore tecnologia di vinificazione, affinamento e imbottigliamento dei vini, al fine di preservare ed esaltare le caratteristiche delle uve per proporre un prodotto di grande qualità.

Our winery, founded in 1922, is located in the heart of the "Marca Trevigiana", the area around Treviso, nestling in the rolling hillsides of Conegliano and Valdobbiadene. Sergio Nardin has passed on his experience and love of wine and wine-making to his sons Paolo, oenologist and in charge of production, and Pietro who coordinates business and marketing. The wines offered by AZIENDA NARDIN all originate in over 200 hectares of vineyards-owned in part by Borgo Molino and in part by other vine-growers-carefully monitored by the winery agronomists and by Sergio, himself, who personally follows the vineyard activity. The soil of our vineyards in the Marca Trevigiana region has a composition that is especially suited to the production of white and red wines, famous for their bouquet and harmonious structure. The soil composition and micro-climate of this hillside area result in especially elegant sparkling wines and spumanti. Our modern wine cellar is equipped with state-of-the-art wine-producing, aging and bottling technologies in order to conserve and enhance the original qualities of the grapes to ensure only the highest product quality.

Das im Jahr 1922 gegründete Weingut liegt in Roncadelle, im Herzen der Marca Trevigiana, vor den Hügeln von Conegliano und Valdobbiadene. Sergio Nardin hat seine Leidenschaft für den Wein an seine Söhne weitergegeben. Paolo ist heute für die Produktion verantwortlich, sein Bruder Pietro leitet den weltweiten Vertrieb. Die Weine von Terre Nardin stammen aus über 200 Hektar Weinbergen, die größtenteils im Familienbesitz sind, teils aber auch im Besitz anderer Weinbauern. Deren Arbeit wird begleitet von den betriebseigenen Agronomen der Familie Nardin und auch von Sergio, der persönlich alle Produktionsschritte in den Weinbergen überwacht. Die Weinberge in der Marca Trevigiana sind gekennzeichnet durch eine besondere Zusammensetzung der Böden, die die idealen Voraussetzungen für den Anbau roter und weißer Trauben bilden, aus denen duftige und harmonische Weine hervorgehen. Das Zusammenspiel der Böden mit dem Mikroklima der Hügel ermöglicht es uns, Perl- und Schaumweine zu produzieren, die durch besondere Eleganz und Finesse bestechen. Die Kellerei mit ihren modernen Strukturen ist mit der fortschrittlichsten Technologie in den Bereichen der Vinifikation, Verfeinerung und Abfüllung ausgestattet. Auf diese Weise können wir die Eigenschaften der Trauben auf das Beste zum Ausdruck bringen und Weine von höchster Qualität schaffen.

VALDOBBIADENE D.O.C.G. PROSECCO SUPERIORE 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: 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 ml. 750 Cod. 101

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.

Rebsorte: Glera
Anbaugebiet: Valdobbiadene
Weinbeschreibung: Schaumwein extra dry, hergestellt aus den besten Glera-Trauben der Valdobbiadene-Weinberge. In der Farbe blass (gelb), fein und lang anhaltend perlend, im Aroma fruchtig, elegant und charakteristisch.
Empfehlung: Ausgezeichnet als Aperitif oder zum Dessert. Außerhalb der Mahlzeiten besticht er durch seine Würde und den unverwechselbaren Ausdruck. Serviertemperatur: 6-8 °C.

EXTRA DRY MILLESIMATO

Vitigno: Cuvée di uve bianche
Zona: Veneto
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 ml. 750 Cod. 104

Grape variety: Cuvée of white-wine grapes
Production area: Veneto
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.

Rebsorte: Cuvée weißen Trauben
Anbaugebiet: Veneto
Weinbeschreibung: Vornehmer Schaumwein, hell strohgelb in seine Farbe, fein und lang anhaltend perlend; sein Duft zart und angenehm, sein Geschmack frisch und ausgeglichen und sein Aroma lang anhaltend; so präsentiert sich ein gut strukturierter Wein.
Empfehlung: Ausgezeichnet zu trinken außerhalb der Mahlzeiten und zum Dessert. Serviertemperatur: 6-8 °C.

PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY

Vitigno: Glera
Zona: Prosecco
Caratteristiche: vino spumante ottenuto dall'esclusiva selezione di uve Glera. Presenta colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, profumo e sapore delicati di frutta e fiori, giustamente armonici nella struttura leggermente amabile.
Gastronomia: ottimo fuori pasto e come aperitivo. Servire a 6-8 °C.

Alc. 11% vol ml. 750 Cod. 102

Grape variety: Glera
Production area: Prosecco
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 drunk on its own, as an aperitif wine. Serve at 6-8 °C.

Rebsorte: Glera
Anbaugebiet: Prosecco
Weinbeschreibung: Schaumwein, hergestellt aus der exklusiven Auslese von Glera-Trauben. Blass (gelb) in der Farbe, fein perlend, zart nach Früchten und Blumen im Aroma und Geschmack, ausgeglichen harmonisch in seiner leicht lieblichen Struktur.
Empfehlung: Ausgezeichnet zu trinken außerhalb der Mahlzeiten und zum Dessert. Serviertemperatur: 6-8 °C.

CUVÉE BRUT

Vitigno: Cuvée di uve bianche
Zona: Veneto
Caratteristiche: colore paglierino chiaro, ricco di spuma fine e persistente. Profumo intenso ed asciutto, sapore vivace ed amarognolo.
Gastronomia: ottimo come aperitivo e consigliato a tutto pasto con il pesce. Servire a 6-8 °C.

Alc. 11% vol ml. 750 Cod. 103

Grape variety: Cuvée of white-wine grapes
Production area: Veneto
Description: Light straw colour, with fine and persistent bubbles. Intense and dry aroma, lively and slightly bitter taste.
Recommended combination with food: Excellent as an aperitif and recommended throughout the meal with fish. Serve at 6-8 °C.

Rebsorte: Cuvée weißen Trauben
Anbaugebiet: Veneto
Weinbeschreibung: Helle strohgelbe Farbe, reich an feinem und andauerndem Schaum. Intensiver und trockener Duft, lebhafter und bitterlicher Geschmack.
Empfehlung: Passt hervorragend als Aperitif und zu allen Fischspeisen. Serviertemperatur: 6-8 °C.

FRIZZANTE

Vitigno: Cuvée di uve bianche
Zona: Veneto
Caratteristiche: colore giallo paglierino di media intensità. Al naso profuma di fiori d'acacia, pesca e pera. All'assaggio la beva si dimostra facile e piacevole, inizialmente fresca e morbida sul palato, lascia spazio a sentori fruttati e ad una piacevole sapidità nel finale.
Gastronomia: molto versatile, è particolarmente apprezzabile come aperitivo, con antipasti e appetizer in genere, con formaggi e salumi leggeri. Servire a 6-8 °C.

Alc. 11% vol ml. 750 Cod. 135

Grape variety: Cuvée of white-wine grapes
Production area: Veneto
Description: straw-yellow color of medium intensity. The bouquet produces aromas of acacia, peach and pear flowers. Easy and pleasant to taste, initially fresh and soft to the palate, the flavor gives way to fruity notes and an agreeable element of sapidity.
Recommended combination with food: very versatile, this sparkling wine is particularly appreciated as an aperitif with appetizers and starters in general, with cheeseboards and light cold cuts. Serve at 6-8 °C.

Rebsorte: Cuvée weißen Trauben
Anbaugebiet: Veneto
Weinbeschreibung: Strohgelbe Farbe von mittlerer Intensität. In der Nase ist der Duft von Akazienblüten, Pfirsichen und Birnen wahrnehmbar. Leicht und angenehm in Trunk, anfangs frisch und weich am Gaumen, später mit fruchtigen Nuancen und angenehmer Würze im Abgang.
Empfehlung: sehr vielseitig, besonders empfehlenswert als Aperitif, zu Vorspeisen im Allgemeinen, zu leichten Käsesorten und Wurstwaren. Serviertemperatur: 6-8 °C.

CHARDONNAY FRIZZANTE

Vitigno: Chardonnay
Zona: Trevenezie
Caratteristiche: vino di colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli, profumo fruttato di frutta esotica. Il sapore gradevole, fresco, elegante, d'incantevole armonia.
Gastronomia: si abbina egregiamente con antipasti, primi piatti delicati, secondi di pesce, uova, verdure e carni bianche. Servire a 10-12 °C.

Alc. 11,5% vol ml. 750 Cod. 132

Grape variety: Chardonnay
Production area: Trevenezie
Description: Pale straw-yellow with green hues, fruity tropical bouquet. Pleasantly fresh and elegant on the palate, charmingly well-balanced.
Recommended combination with food: Good accompaniment for hors d'oeuvres, light pasta dishes and fish, egg, vegetable and white meat entrées. Serve at 10-12 °C.

Rebsorte: Chardonnay
Anbaugebiet: Trevenezie
Weinbeschreibung: In der Farbe blassgelb mit grünlichen Reflexen. Im Aroma fruchtig nach exotischen Früchten. Angenehm frisch, elegant und bezaubernd im Geschmack.
Empfehlung: Hervorragend zu kalten und warmen Vorspeisen, zu Fisch, hellem Fleisch, Eiergerichten und Gemüse. Serviertemperatur: 10-12 °C.

RABOSO FRIZZANTE

Vitigno: Raboso
Zona: Veneto
Caratteristiche: vino dal colore rosso rubino brillante con sfumature violacee, profumo fruttato che ricorda la fragola e il lampone. Il sapore piacevolmente armonico, ricco e morbido.
Gastronomia: si abbina con salumi caldi, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura. Servire a 12-14 °C.

Alc. 11,5% vol ml. 750 Cod. 133

Grape variety: Raboso
Production area: Veneto
Description: Bright ruby-red with violet hues, fruity scent of strawberry and raspberry. Pleasantly balanced, rich and smooth.
Recommended combination with food: Serve with hot cured meats, white and red meats, semi-aged cheeses. Serve at 12-14 °C.

Rebsorte: Raboso
Anbaugebiet: Veneto
Weinbeschreibung: Leuchtend rubinroter Wein mit Violettönen. Fruchtiges Bouquet, nach Erdbeeren und Himbeeren. Angenehm harmonisch, reich und weich im Geschmack.
Empfehlung: Wir reichen es zu unseren gekochten Salamispezialitäten (salumi caldi), sowie auch zu Kalb- und Rindfleisch und mittelreifem Käse.
Serviertemperatur: 12-14 °C.

ROSÉ RABOSIN FRIZZANTE

Vitigno: Raboso
Zona: Veneto
Caratteristiche: vino rosato vivace con bouquet ampio e pieno che ricorda eleganti sentori di fragola e ribes. Sapore piacevolmente acidulo e abboccato, ricco e morbido.
Gastronomia: invitante vino da conversazione, ottimo con spuntini e dolci. Servire a 10-12 °C.

Alc. 11% vol ml. 750 Cod. 134

Grape variety: Raboso
Production area: Veneto
Description: Sparkling rosè with a full bouquet and elegant overtones of strawberry and red currant. Pleasingly acidic-sweet taste that is rich and smooth.
Recommended combination with food: Perfect when friends get together, excellent accompaniment for snacks and dessert. Serve at 10-12 °C.

Rebsorte: Raboso
Anbaugebiet: Veneto
Weinbeschreibung: Lebhafter Roséwein mit reifem, vollem und elegantem Aroma nach Erdbeeren und Johannisbeeren. Angenehm säuerlich-süß, voll und weich im Geschmack.
Empfehlung: Optimaler Begleiter zur Unterhaltung außerhalb der Mahlzeiten. Ausgezeichnet auch zu Snacks und Süßspeisen.
Serviertemperatur: 10-12 °C.

TAI

Vitigno: Tocai Friulano
Zona: Trevenezie
Caratteristiche: vino di colore giallo paglierino chiaro, secco, fine, delicato, dal profumo intenso che ricorda i fiori di campo. Sapore asciutto, armonico, con retrogusto di mandorla.
Gastronomia: vino da tutto pasto, è eccellente con antipasti di magro e piatti di pesce. Servire a 10-12 °C.

Alc. 12% vol ml. 750 Cod. 113

Grape variety: Tocai Friulano
Production area: Trevenezie
Description: Light straw-yellow colour, this wine is dry, refined and delicate with an intense wildflower bouquet. On the palate it is dry and well-balanced with an aftertaste of almonds.
Recommended combination with food: May be served throughout the meal and excellent with non-meat hors d'oeuvres and fish dishes. Serve at 10-12 °C.

Rebsorte: Tocai Friulano
Anbaugebiet: Trevenezie
Weinbeschreibung: Hell strohgelb in der Farbe; im Geschmack fein und zart aber trocken; sein Duft erinnert an Wiesenblumen. Trockenes und harmonisches Aroma mit einem Geschmack nach Mandeln.
Empfehlung: Ein idealer Begleiter durch ein komplettes Menü. Hervorragend vor allem zu magerem Fleisch als Vorspeise oder zu Fischgerichten. Serviertemperatur: 10-12 °C.

PINOT GRIGIO

Vitigno: Pinot Grigio
Zona: Doc delle Venezie
Caratteristiche: vino bianco dal colore giallo paglierino chiaro, bouquet distinto e spiccato, che richiama i fiori d'acacia; il sapore è secco, pieno e piacevolmente amarognolo.
Gastronomia: eccellente con antipasti, primi piatti delicati, pesce, uova, verdura e carni bianche. Servire a 10-12 °C.

Alc. 12% vol ml. 750 Cod. 120

Grape variety: Pinot Grigio
Production area: Doc delle Venezie
Description: Light straw-yellow, this white wine has a clear, distinct bouquet that recalls acacia flowers. It has a dry, full and pleasantly bitterish taste.
Recommended combination with food: Excellent with hors d'oeuvres, delicate first courses, fish, egg and vegetable-based dishes and white meats. Serve at 10-12 °C.

Rebsorte: Pinot Grigio
Anbaugebiet: Doc delle Venezie
Weinbeschreibung: Hell strohgelber Wein mit kräftigem und starkem Duft nach Akazien; trocken, vollmundig und angenehm herb im Geschmack.
Empfehlung: Vorzüglich zu kalten Vorspeisen, delikaten warmen Vorspeisen, Fisch, Schweine- und Kalbfleisch, Eiergerichten und Gemüse. Serviertemperatur: 10-12 °C.

MALBECH

Vitigno: Malbech
Zona: Trevenezie
Caratteristiche: vino rosso rubino brillante, profumo intenso e persistente, fine e vinoso, con un'aroma che ricorda il lampone. Sapore abboccato, giustamente tannico di corpo armonico.
Gastronomia: buon vino che si beve gradevolmente anche fuori pasto; si abbina ottimamente con salumi, formaggi e spuntini. Servire a 16-18 °C.

Alc. 11,5% vol ml. 750 Cod. 118

Grape variety: Malbech
Production area: Trevenezie
Description: Bright ruby-red colour, intense and lingering bouquet that is delicate and vinous with overtones of raspberry. Sweetish on the palate, well-balanced with proper tannin level.
Recommended combination with food: A good wine that may also be served on its own, or an excellent accompaniment to cured meats, cheeses and between-meal snacks. Serve at 16-18 °C.

Rebsorte: Malbech
Anbaugebiet: Trevenezie
Weinbeschreibung: Leuchtend rubinroter Wein mit kräftigem, lang anhaltendem und feinem Aroma nach Himbeeren. Süß im Geschmack mit gut eingebundenen Tanninen und harmonischem Körper.
Empfehlung: Ein guter Wein, der auch außerhalb der Mahlzeiten überzeugt; ausgezeichnet zu Wurstwaren, Käse und Snacks. Serviertemperatur: 16-18 °C.

MERLOT

Vitigno: Merlot
Zona: Trevenezie
Caratteristiche: vino rosso rubino brillante, profumo vinoso, fruttato, con tenue sentore di rosa. Sapore asciutto, pieno, gradevole, morbido e rotondo.
Gastronomia: vino da tutto pasto, è ottimo con salumi, arrosti, carni allo spiedo, polente con sughi molto saporiti, formaggi. Servire a 14-16 °C.

Alc. 12% vol ml. 750 Cod. 119

Grape variety: Merlot
Production area: Trevenezie
Description: Bright ruby-red wine with vinous, fruity fragrance and light rose scent. Dry, full taste that is plesantly smooth and round.
Recommended combination with food: May be served throughout the meal, excellent with cured meats, roasts, spit-roasted meats, polenta with savoury sauces and cheese. Serve at 14-16 °C.

Rebsorte: Merlot
Anbaugebiet: Trevenezie
Weinbeschreibung: Leuchtend rubinroter Wein, fruchtig in Aroma, das an Rosen erinnert. Trockener, vollmundiger, angenehmer, weicher und runder Geschmack.
Empfehlung: Optimaler Begleiter durch ein komplettes Menü, ausgezeichnet zu Wurstwaren, Braten, Fleisch am Spieß, Polenta mit würzigen soßen und Käse. Serviertemperatur: 14-16 °C.

CABERNET

Vitigno: Cabernet
Zona: Trevenezie
Caratteristiche: vino rosso rubino intenso dal profumo delicatamente erbaceo, ampio, ricco di sfumature. Sapore asciutto, pieno, di lunga e piacevole persistenza.
Gastronomia: ottimo con piatti di carne rossa, sia arrosto che salsata, selvaggina, formaggi stagionati. Servire a 16-18 °C.

Alc. 12% vol ml. 750 Cod. 116

Grape variety: Cabernet
Production area: Trevenezie
Description: Deep ruby-red wine with bouquet that is delicate scent of fresh cut grass, full and rich with overtones. It has a full, dry flavor with pleasantly long-lingering finish.
Recommended combination with food: Excellent with red meats, both roasted or with sauce, game and aged cheeses. Serve at 16-18 °C.

Rebsorte: Cabernet
Anbaugebiet: Trevenezie
Weinbeschreibung: Tief rubinroter Wein mit reifem und facettenreichen feinwürzigem Bouquet. Trockener, voller Geschmack mit angenehm lang anhaltendem Abgang.
Empfehlung: Ausgezeichnet zu Wild oder gebratenem Rindfleisch natur oder in Soße sowie zu reifen Käse. Serviertemperatur: 16-18 °C.

Corte delle Rose

BORGO MOLINO VIGNE & VINI s.r.l.
31024 Ormelle (TV) Italy
Tel. +39 0422 85 16 25 - info@borgomolino.it - www.borgomolino.it

Playroom.it Ph. Amarcord - Print in Italy Grafiche FG