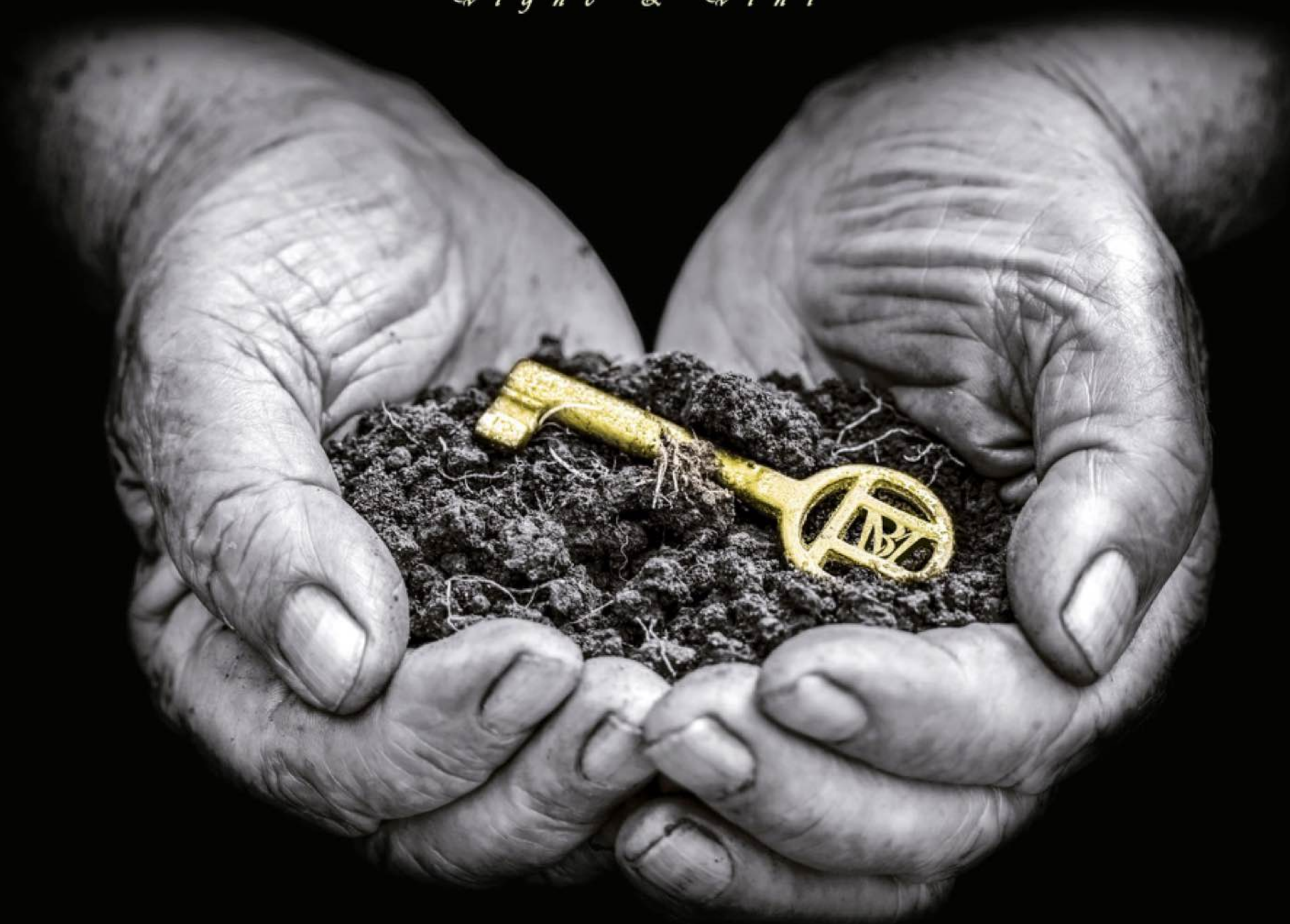


BM
BORGO MOLINO
Vigne & Vini

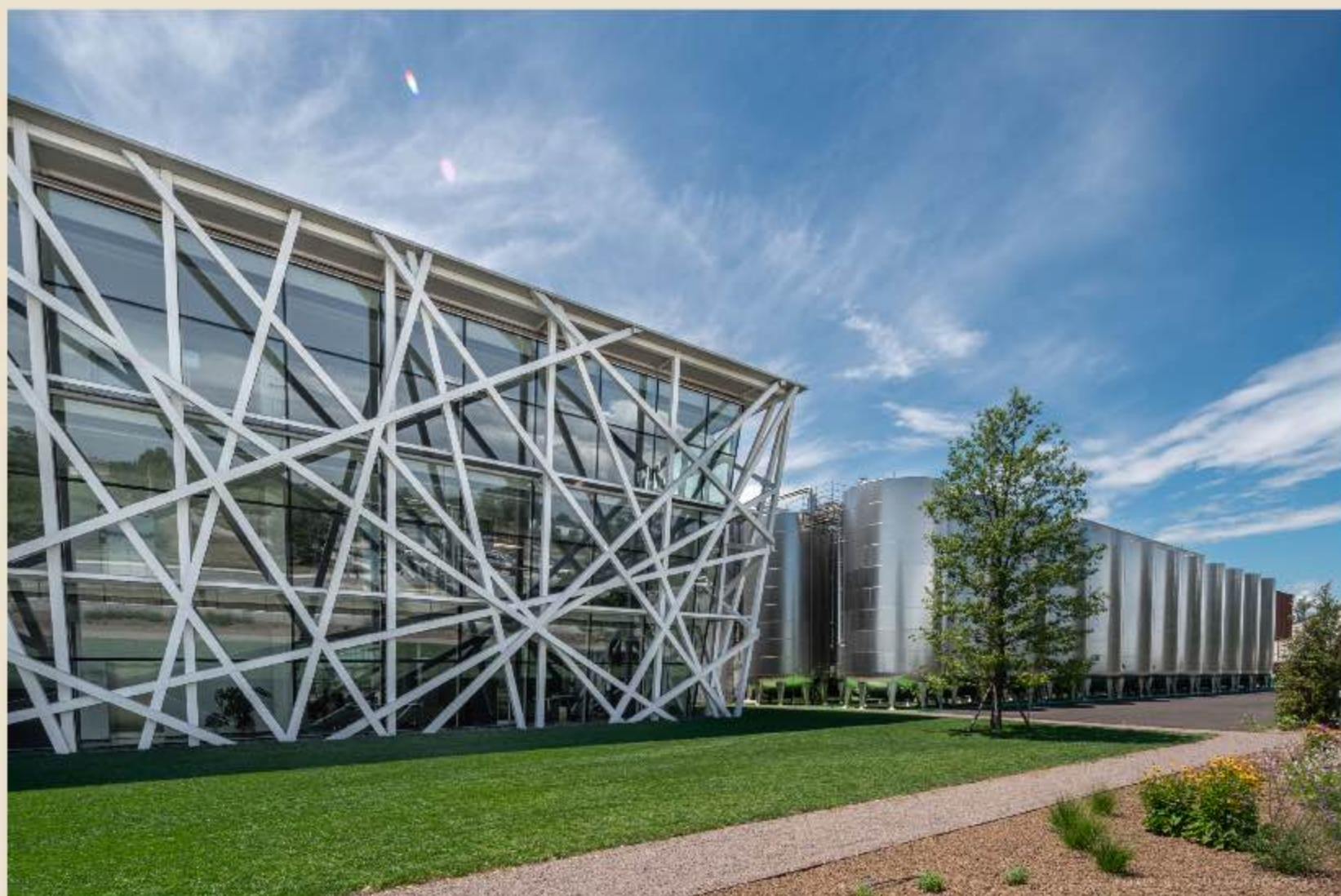


dal 1922



BORGO MOLINO





L'AZIENDA

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 UN 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 NOVANT'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.



LA FAMIGLIA

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.

I NOSTRI VIGNETI

21 ha

21 ETTARI DI PROSECCO DOCG

93 ha

93 ETTARI DI PROSECCO DOC

68 ha

68 ETTARI DI VIGNETI ATTENTI A VINI BIANCHI

38 ha

38 ETTARI DI VIGNETI ATTENTI A VINI ROSSI

LA CAPACITA' PRODUTTIVA

11.000.000 kg

18.236.000 l

DI UVA VINIFICATA OGNI ANNO:

1/3 Da nostri vigneti
2/3 Acquistato da partner storici
fornitori di uva con accordi pluriennali

DI CAPACITA' DI STOCCAGGIO

3.000 l ANFORE CERAMICA E TERRACOTTA

60.000 l LEGNO BARRIQUE-TONNEAU

2.200.000 l AUTOCLAVI TERMOCONDIZIONATE

2.500.000 l VASCHE DI CEMENTO TERMOCONDIZIONATE

13.500.000 l CISTERNE IN ACCIAIO TERMOCONDIZIONATE



I MERCATI



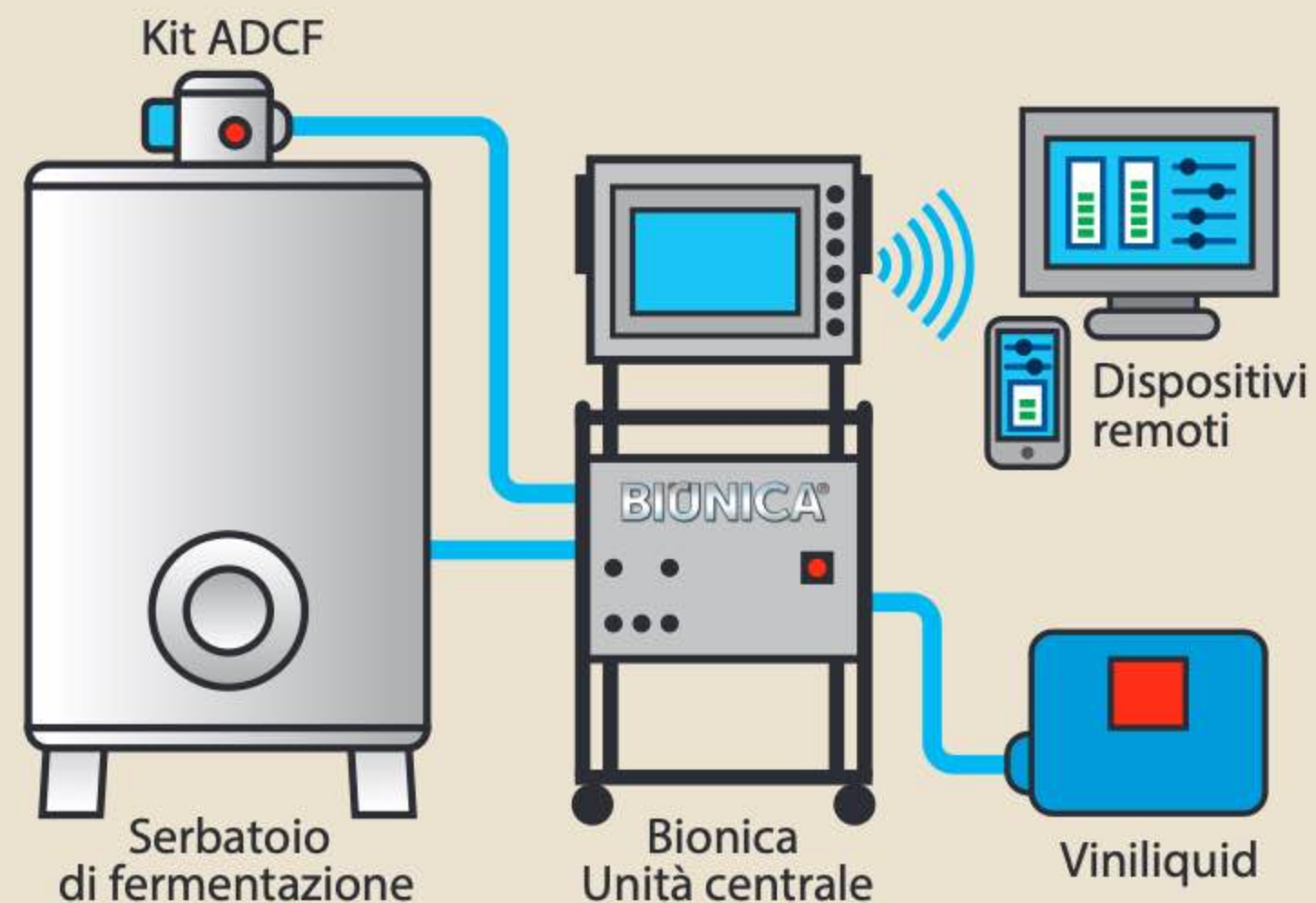
4 mln bottiglie BORGIO MOLINO
4 mln bottiglie ALTRI MARCHI AZIENDALI
1,5 mln bottiglie PRIVATE LABEL
PRODUZIONE POTENZIALE 14 mln bottiglie



38 mln euro TURNOVER ANNUALE
50% nazionale
50% export



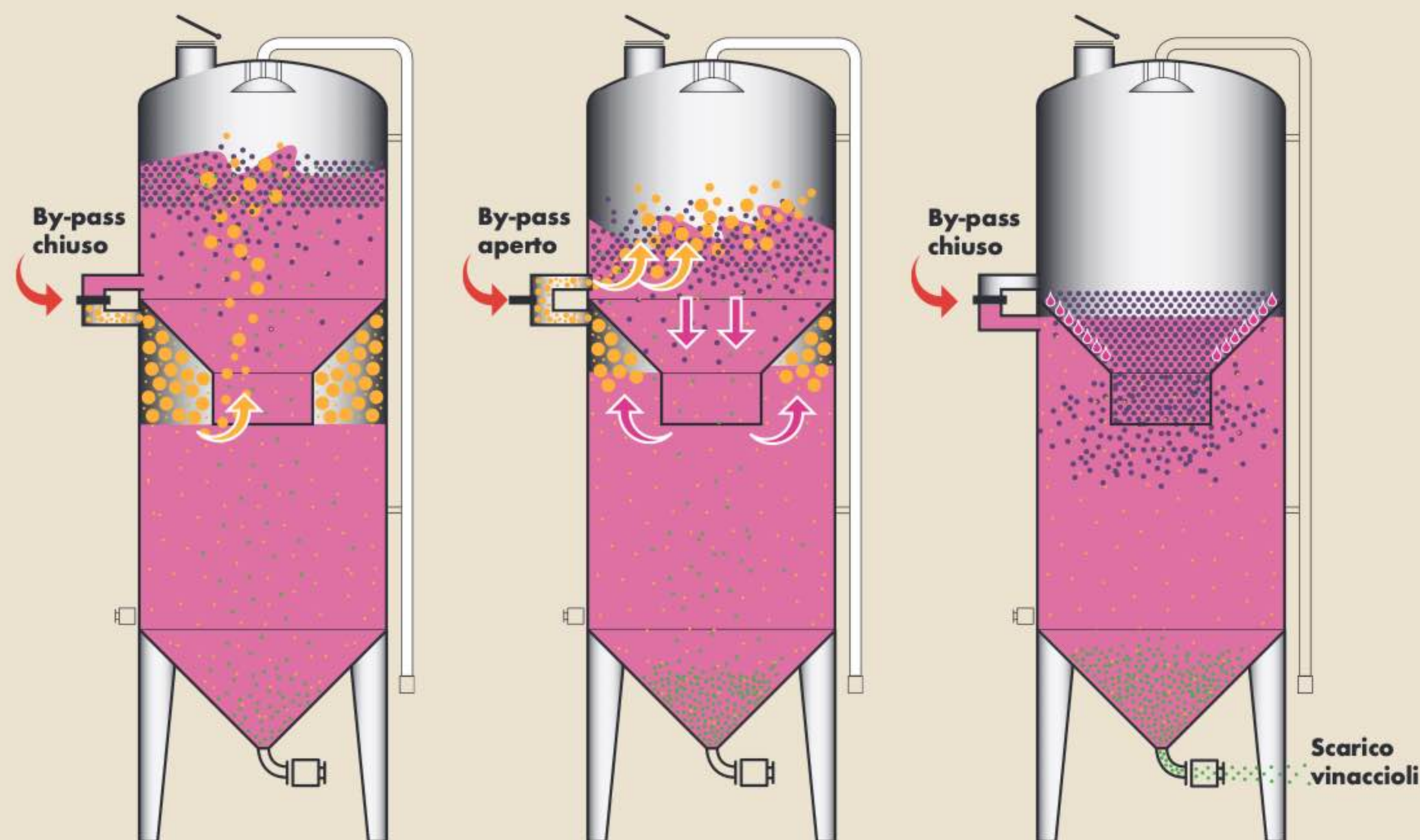
VENDIAMO IN PIU' DI 50 paesi



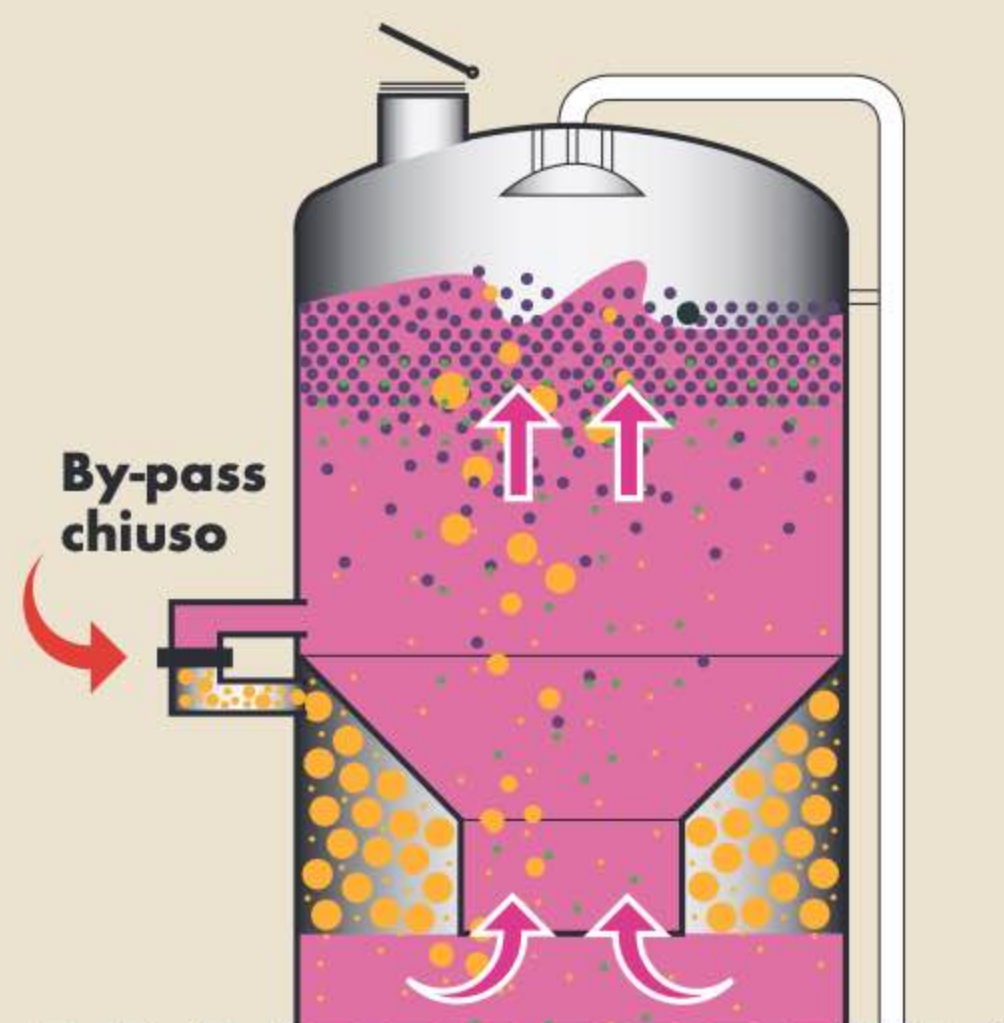
BIONICA®



L'INNOVATIVA STRUMENTAZIONE IN GRADO DI MONITORARE IL PROCESSO FERMENTATIVO, GESTENDO AUTOMATICAMENTE IL DOSAGGIO IN LINEA DEI NUTRIENTI E DELL'OSSIGENO PER IL LIEVITO, NELLE QUANTITÀ E NEI TEMPI REALMENTE UTILI E NECESSARI AL REGOLARE PROCESSO METABOLICO DEL LIEVITO E ALLA FERMENTAZIONE.



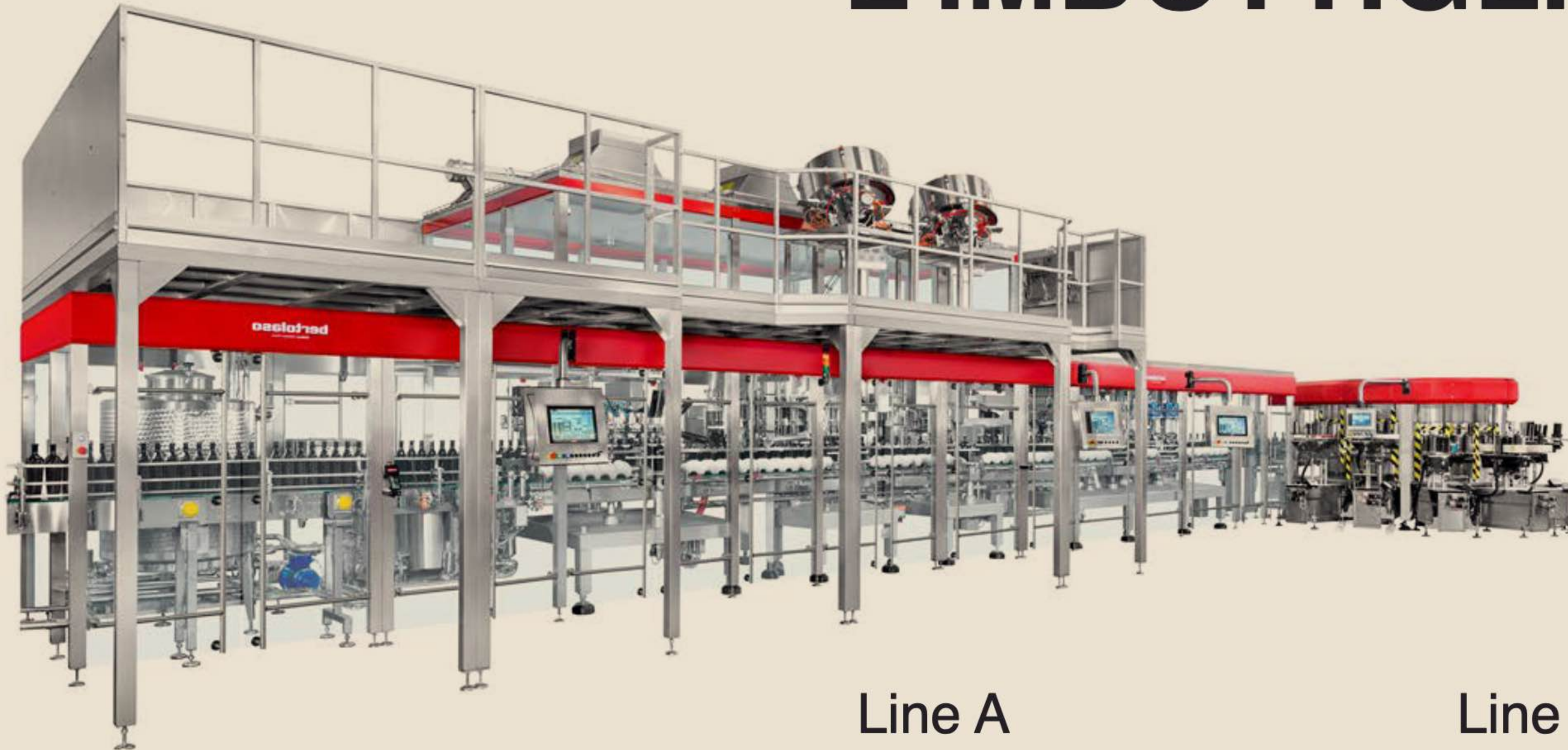
LA TECNOLOGIA



Ganimede®

LA MACERAZIONE PELLICOLARE DINAMICA, PREROGATIVA ESCLUSIVA DEL METODO GANIMEDE® CONSENTE DI EFFETTUARE, GRAZIE ALLE PECULIARI CONDIZIONI CREATE DALLA PRESENZA DEL DIAFRAMMA INTERNO, UNA MACERAZIONE IN UN AMBIENTE PERFETTAMENTE SATURO DI ANIDRIDE CARBONICA E PERTANTO PROTETTO DAI RISCHI DI OSSIDAZIONE E PROLIFERAZIONE BATTERICA

L'IMBOTTIGLIAMENTO



Line A

7.000 bt/h VINI SPUMANTI

9.000 bt/h VINI FERMI

FORMATO DA 0,187 0,200 0,375 0,750 lt

Line B

3.000 bt/h VINI SPUMANTI

4.000 bt/h VINI FERMI

FORMATO DA 0,375 0,750 1,5 3 lt

SPUMANTI e FRIZZANTI



VINI FERMI



HEADQUARTER

Ormelle (Treviso) ITALY



PROSECCO: CASA DOLCE CASA

Il prosecco DOCG e DOC é leader degli spumanti italiani, contribuisce in maniera sostanziale all'economia di un territorio, é simbolo di qualità, successo e dello stile di vita italiano.





COL SAN MARTINO

COL SAN MARTINO (TREVISO)


BORGOMOLINO

NEL CUORE DELLE COLLINE DEL PROSECCO DI VALDOBBIADENE, PATRIMONIO MONDIALE UNESCO, A COL SAN MARTINO VINIFICHIAMO LE NOSTRE UVE DI VALDOBBIADENE E ASOLO DOCG IN UNA CANTINA MODERNAMENTE ATTREZZATA.

LA PIRAMIDE DELLA QUALITÀ DEL PROSECCO



Valdobbiadene Conegliano
Prosecco Superiore DOCG

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

107 ettari - 120 Q/HA

CONEGLIANO VALDOBBIADENE Prosecco Superiore Rive DOCG

43 Rive - 130 Q/HA

CONEGLIANO VALDOBBIADENE Prosecco Superiore DOCG

15 Comuni - 135 Q/HA

Asolo Prosecco Docg

18 Comuni - 135 Q/HA

Prosecco DOC Treviso

96 Comuni
150-180 Q/HA

Prosecco DOC

556 comuni
150-180 Q/HA

ITALIA



AREA di PRODUZIONE

I VITIGNI CHE DANNO ORIGINE AL PROSECCO SI TROVANO ESCLUSIVAMENTE NEI TERRITORI DELL'ITALIA NORD-SETTENTRIONALE, TRA LE DOLOMITI E IL MAR ADRIATICO. GRAZIE ALLA PARTICOLARE INTERAZIONE TRA CLIMA, SUOLO E TRADIZIONE VINICOLA NASCE IL PROSECCO DOCG E DOC, UN VINO UNICO.

FATTORI UMANI

NELLA FERTILE AREA DEL PROSECCO, L'ARTE NELLA CULTURA DEI VIGNETI, SVILUPPATA NEI SECOLI E LA PARTICOLARE TECNICA DI PRODUZIONE DEI VINI SPUMANTI, AFFINATA NEGLI ULTIMI ANNI, SI SONO UNITI ALLA PASSIONE DEI PRODUTTORI DANDO ORIGINE A UN VINO DI QUALITÀ ECCELLENTE



PERCHÉ SUPERIORE?

- LE COLLINE DI VALDOBBIADENE-CONEGLIANO SI TROVANO IN UNA POSIZIONE IDEALE PER LA VITICOLTURA, TRA IL MARE E LE PREALPI E PRESENTANO UN CLIMA MITE E TEMPERATO (TEMPERATURA MEDIA ANNUA 12.3°C/ 54°F).
- LA LORO POSIZIONE DA EST A OVEST FAVORISCE L'ESPOSIZIONE AL SOLE DEI VIGNETI SITUATI SUI VERSANTI MERIDIONALI.
- L'ELEVATA PIOVOSITA' (MEDIA: 1250 MM; 49,2 IN) FAVORISCE LA COLTIVAZIONE DELLE VARIETÀ GLERA DA CUI SI PRODUCE IL VINO PROSECCO DA TROVARE UNICAMENTE NELLE ZONE DEL NORD EST ITALIA TRA LE DOLOMITI E IL MARE ADRIATICO.



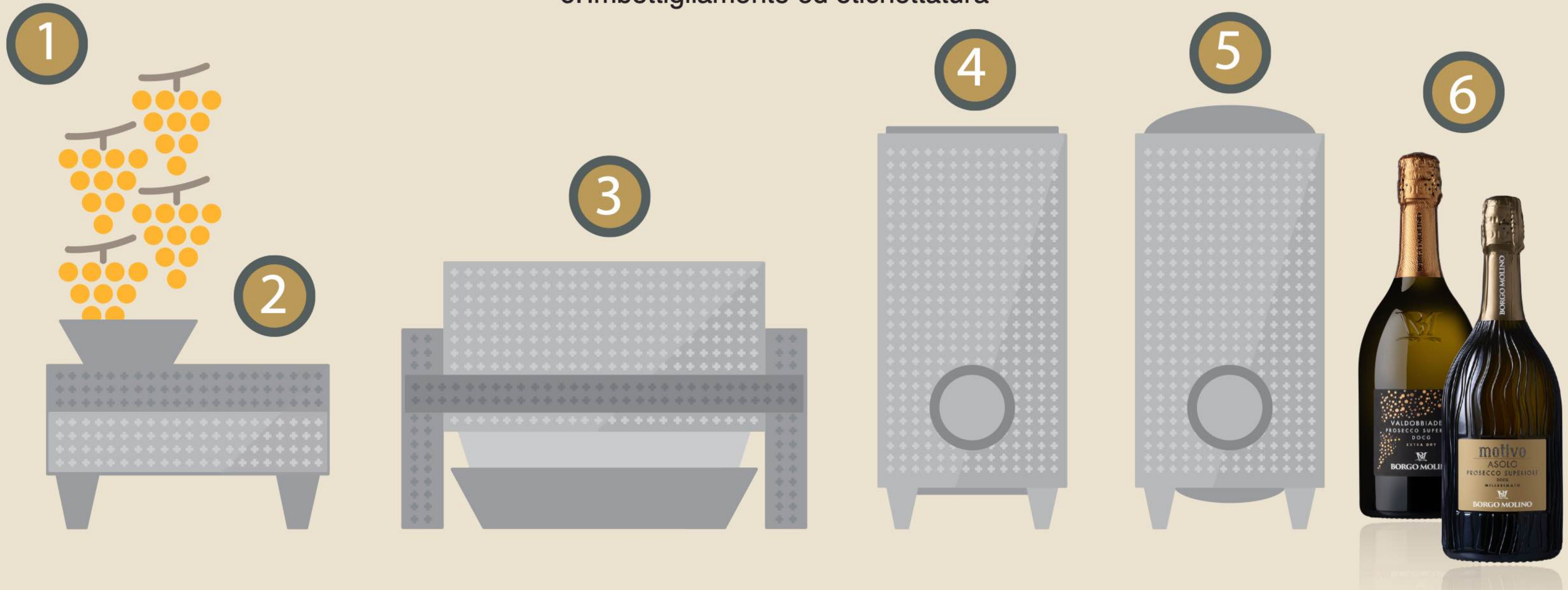
LE DIVERSITÀ DEI SUOLI

- LA ZONA DI **CONEGLIANO** È CARATTERIZZATA DA TERRENI ARGILLOSI DI ORIGINE ALLUVIONALE E MORENICA, CHE DANNO ORIGINE A VINI RICCHI DI STRUTTURA CONTRADDISTINTI DA UN AROMA FRUTTATO.
- LA ZONA DI **VALDOBBIADENE** SI CONTRADDISTINGUE PER TERRENI DI ORIGINE MOLTO ANTICA, COMPOSTI DA MORENE E ARENARIE CHE DANNO ORIGINE A VINI DI GRANDE FINEZZA CON PROFUMI FRUTTATI E IN PARTICOLARE FLOREALI.



METODO DI PRODUZIONE

1. Vendemmia delle uve
2. Diraspatura (separazione acini dai raspi)
3. Pressatura (separazione mosto dalla buccia)
4. 1° fermentazione (trasformazione mosto in vino)
5. 2° fermentazione o spumantizzazione in autoclave (il vino diventa spumante o frizzante)
6. Imbottigliamento ed etichettatura



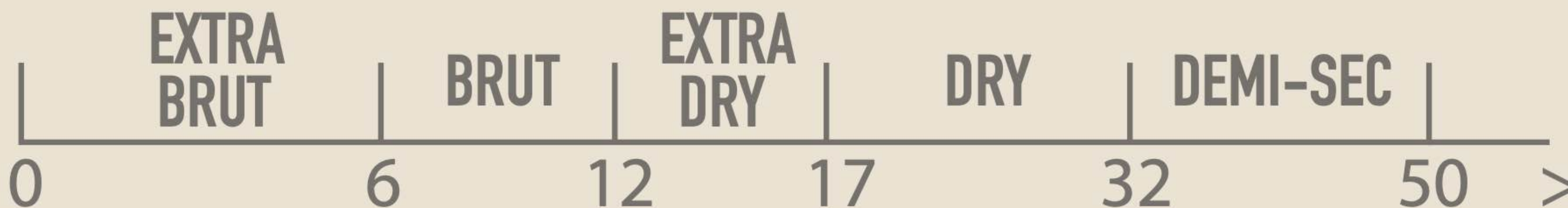


SPECIFICITÀ PRODOTTO

CARATTERE, TIPOLOGIE

Vino dal colore gialla paglierino brillante con perlage fine e persistente, caratterizzato da profumi di fiori bianchi, mela, pera, pesca, frutti esotici. Al gusto si presenta fresco ed elegante con moderata alcolicità.

- SPUMANTE: (76% DELLA PRODUZIONE TOTALE)
- FRIZZANTE: (23% DELLA PRODUZIONE TOTALE)
- TRANQUILLO: (1% DELLA PRODUZIONE TOTALE)



- **EXTRA BRUT: 0-6 grammi/Litro RESIDUO ZUCCHERINO**
- **BRUT: 6-12 grammi/Litro RESIDUO ZUCCHERINO**
- **EXTRA DRY: 12-17 grammi/Litro RESIDUO ZUCCHERINO**
- **DRY: 17-32 grammi/Litro RESIDUO ZUCCHERINO**



RICONOSCERE IL PROSECCO



La fascetta e sigillo di Stato

OGNI BOTTIGLIA PORTA SEMPRE LA FASCETTA DI STATO, VISUALIZZANDO UN NUMERO CHE LA RENDE UNICA E TRACCIABILE, INSIEME AL NOME E AL LOGO DELLA DENOMINAZIONE.

I difetti del vino

FRUTTATO

- FRUTTATO VINO BIANCO**
 - AGRUMI: limone, lime, pompelmo, l'iva spina, pera, mela, mela verde, pesca, melone, d'uva, ananas, frutto della passione, litchi, albicocca secca, scorza d'arancia, banana
 - BACCHE BIANCHE
 - POMACEE
 - DRUPACEE
 - FRUTTI TROPICALI
 - BOTRITIZZATO
 - FRUTTI TROPICALI
 - BACCHE ROSSE
 - DRUPACEE
 - FORTIFICATO
 - prugna secca
- FRUTTATO VINO ROSSO**
 - FRUTTI TROPICALI
 - BACCHE ROSSE
 - DRUPACEE
 - FORTIFICATO
 - prugna secca

FLOREALI

- FIORI BIANCHI: caprifoglio, biancospino, fiori d'arancio, tiglio, gelsomino, acacia, rosa, lavanda, violetta
- FIORI COLORATI

VEGETALI

- ERBE FRESCHE: peperone, finocchio, pomodoro, erba tagliata, aneto, timo, felce, menta, fieno
- ERBE ESSICcate: tabacco, tè nero
- FOGLIE: foglia di ribes nero, foglia di alloro, eucalipto

MINERALE

- FOGLIE: foglia di ribes nero, foglia di alloro, eucalipto
- iodio
- cherosene
- pietra focaia
- pane
- burro
- caramello
- cioccolato
- pane tostato
- caffè
- bacon
- fumo
- calrame
- vaniglia
- pepe
- cannella
- liquirizia
- noce moscata
- chiodi di garofano
- noce di cocco
- nocciola
- mandorla
- quercia
- sandalo
- cedro
- pino
- cotognata
- miele
- salsa di soia
- cuoio
- sugo di carne
- fungo
- tartufo
- albero di muschio
- sapere di lappo
- sherry
- maderia
- aceto
- solvente smalto unghie
- gomma
- cipolla
- mais
- sudore di cavallo

DIFETTI

- VINO BIANCO VECCHIO**
 - ANIMALE
 - SOTTOBOSCO
 - MALATTIA DEL TAPPO
 - OSSIDATO
 - MADERIZZATO
 - ACIDITÀ VOLATILE
 - SOLFITI
 - BRETT
- VINO ROSSO VECCHIO**
 - ANIMALE
 - SOTTOBOSCO
 - MALATTIA DEL TAPPO
 - OSSIDATO
 - MADERIZZATO
 - ACIDITÀ VOLATILE
 - SOLFITI
 - BRETT
- AFFINAMENTO IN BOTTI DI QUERCIA**
 - LEGNO
 - NOCI
 - SPEZIE
 - TOSTATO

VINO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE, A VOLTE CON LEGGERE SFUMATURE VERDI, CARATERIZZATO DA UN PERLAGE MOLTO FINE E PERSISTENTE

SUBITO UN BOUQUET FRUTTATO E FRESCO RICOPRE TUTTA VASTA GAMMA, DAGLI AGRUMI ATTRAVERSO LA MELA E LA PERA, PER FINIRE CON FRUTTI TROPICALI, IL TUTTO ARMONIZZATO DA NOTE FIORITE COME PESCA, ACACIA E GLICINE.

ASCIUTTO INTENSO, PERSISTENTE ED ELEGANTE,
CARATTERIZZATO DA UN BUON EQUILIBRIO DI DOLCEZZA E ACIDITÀ.
LEGGERMENTE MINERALE, CON UN BOUQUET PIACEVOLMENTE AMARO NELLA VERSIONE BRUT.



IL MODO GIUSTO DI DEGUSTARLO

IL VALDOBBIADENE VA SERVITO AD UNA TEMPERATURA TRA 6° E 8°C,
E PER DEGUSTARLO È INDICATO UN CALICE A TULIPANO PIUTTOSTO AMPIO,
CHE FACCIAPPREZZARE GLI AROMI NELLA LORO RICCHEZZA.

INOLTRE, PER VALORIZZARE AL MEGLIO LE CARATTERISTICHE DEL NOSTRO VINO,
ALCUNE AZIENDE DEL VETRO HANNO PROGETTATO APPOSITAMENTE IL CALICE
PER IL PROSECCO SUPERIORE, CON UNO STELO LUNGO PER AVERE SEMPRE
LA MANO DISTACCATA DAL BEVANTE, CHE HA LA FORMA PIÙ ADEGUATA PER SENTIRE TUTTI I PROFUMI.
SONO SCONSIGLIATE LA FLÛTE E LA COPPA



BORGO MOLINO

IT'S ECO-FRIENDLY

BORGO MOLINO È UN'AZIENDA ECO-FRIENDLY CHE HA SEMPRE INVESTITO SIN DALL'INIZIO PER MANTENERE UNO STRETTO LEGAME CON IL TERRITORIO, ATTRAVERSO AZIONI VOLTE ALLA RIDUZIONE DEL CONSUMO DI ACQUA ED ENERGIA NEI PROCESSI PRODUTTIVI E ALLA TUTELA DEL PATRIMONIO NATURALE.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



VEGANOK
AZIENDA N. 1244



THE ENERGY WE USE IN THE
PRODUCTION PROCESS, COMES
100% FROM RENEWABLE SOURCES





31024 Ormelle (TV) Italia - Tel. +39 0422 85 16 25
info@borgomolino.it - www.borgomolino.it