

Venti TERRA YARDIN





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



Vitigno: Glera

Zona: Valdobbiadene

Caratteristiche: vino spumante extra dry ottenuto dalle migliori uve di Prosecco prodotte sulle colline di Valdobbiadene. 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. 201

Grape variety: Glera

Production area: Valdobbiadene

Description: extra dry sparkling made from the best Prosecco grapes produced in the Valdobbiadene hills. Pale straw-yellow colour, 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

Anbaugbiet: Valdobbiadene

Weinbeschreibung: ein Spumante Extra Dry, dessen Trauben aus den besten Weinbergen der Familie im Herzen des Valdobbiadene DOCG Gebietes stammen. Die Farbe präsentiert sich in einem zarten Hellgelb. Delikates und frisches Bukett, am Gaumen fruchtig-elegante Aromen. Feine und anhaltende Perlage.

Empfehlung: ausgezeichnet als Aperitif oder zum Dessert. Aber auch außerhalb der Mahlzeiten bereitet dieser exklusive unverkennbare Spumante vollkommenen Genuss. Serviertemperatur: 6-8°C.

PROSECCO D.O.C. BRUT MILLESIMATO



Vitigno: Glera

Zona: Prosecco

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 ml. 750 Cod. 202

Grape variety: Glera

Production area: Prosecco

Description: sparkling made from the exclusive selection of Glera grapes. Pale straw-yellow colour, fine perlage, rich and fragrant bouquet, dry to the taste with a pleasantly-bitter undertone.

Recommended combination with food: excellent aperitif, fresh and fruity it is ideal throughout the meal. Serve at 6-8 °C.

Rebsorte: Glera

Anbaugbiet: Prosecco

Weinbeschreibung: ein Spumante Brut, hergestellt aus einer exklusiven Auslese von Glera-Trauben. Zartgelb schimmernde Farbe, feine Perlage, klarer und blumiger Duft mit feinen Aromen von Zitrus und grünen Äpfeln. Angenehm frisch und schlank am Gaumen, knackig und trinkfreudig mit spritziger Säure.

Empfehlung: idealer Aperitif. Seine Frische und Fruchtigkeit machen ihn zu einem empfehlenswerten Begleiter vieler Speisen. Serviertemperatur: 6-8°C.

PROSECCO D.O.C. ROSÉ MILLESIMATO



Vitigno: Glera, Pinot nero

Zona: Prosecco

Caratteristiche: vino spumante ottenuto dall'esclusiva selezione di uve Glera e di Pinot nero. Presenta colore Rosa brillante tenue, perlage fine e persistente ed un profumo delicato e fragrante, piacevolmente fruttato con spiccati sentori di frutta rossa e note floreali come la rosa.

Gastronomia: ottimo come aperitivo e fuori pasto. Eccezionale abbinato a menù a base di pesce. Si sposa bene anche con carni bianche e formaggi freschi.

Servire a 6-8 °C.

Alc. 11 % vol ml. 750 Cod. 204

Grape variety: Glera, Pinot nero

Production area: Prosecco

Description: sparkling made from the exclusive selection of Glera and Pinot nero grapes. Pink soft bright colour, fine and persistent perlage, delicate and fragrant bouquet, pleasantly fruity with marked hints of red fruit and floral notes such as rose.

Recommended combination with food: perfect as an aperitif and between meals. Exceptional combined with fish-based menus. It also goes well with white meats and fresh cheeses. Serve: at 6-8 °C.

Rebsorte: Glera, Pinot nero

Anbaugebiet: Prosecco

Weinbeschreibung: ein Spumante, hergestellt aus einer exklusiven Auslese von Glera-Trauben und Pinot nero Trauben. Helles, strahlendes Rosé Farbe, mit feine Perlage, Zartes und duftendes Bukett. Angenehm frische Nase mit ausgeprägten Roten Fruchtnoten erinnern, unter die sich florale Anklänge von Rosen mischen.

Empfehlung: Ein wunderbarer Aperitif, der auch ohne Speisenbegleitung vorzüglichen Genuss bereitet. Aber auch ein exzellenter Begleiter von Fischgerichten, ebenso wie von Zubereitungen aus hellem Fleisch oder auch von nicht gereiftem, frischem Käse. 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. 208

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.

BLANC DE BLANCS MILLESIMATO



Vitigno: Cuvée di uve bianche

Zona: Veneto

Caratteristiche: colore paglierino chiaro, ricco di spuma 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. 209

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.

RIBOLLA GIALLA BRUT



Vitigno: Ribolla Gialla

Zona: Friuli Venezia Giulia

Caratteristiche: vino Spumante extra dry ottenuto dalla selezione di uve Ribolla gialla, si presenta con un giallo paglierino, perlage fine e persistente, profumo floreale caratteristico, con note agrumate e piacevoli sentori di mela verde, minerale, complesso ed elegante al palato.

Gastronomia: ottimo come aperitivo e fuori pasto.

Servire a 6-8 °C.

Alc. 11,5% vol ml. 750 Cod. 231

Grape variety: Ribolla Gialla

Production area: Friuli Venezia Giulia

Description: extra Dry sparkling made from the selection of yellow Ribolla grapes, straw-yellow, color with fine persistent perlage, elegant and characteristic fragrance with citrus touch and a pleasant bouquet of green apple, mineral, complex and intense to the palate.

Recommended combination with food: excellent drunk as an aperitif or on its own. Serve at 6-8 °C.

Rebsorte: Ribolla Gialla

Anbaugebiet: Friuli Venezia Giulia

Weinbeschreibung: ein Spumante Extra Dry aus einer Selektion von Ribolla Gialla-Trauben. Leuchtend strohgelbe Farbe, feine und anhaltende Perlage. Charakteristisches Bukett mit foralen Noten, unter die sich Zitrusfrüchte und grüner Apfel mischen. Am Gaumen präsentiert er sich komplex und elegant mit deutlich mineralischen Komponenten.

Empfehlung: ein ausgezeichneter Aperitif, vorzüglich auch ohne Speisenbegleitung. Serviertemperatur: 6-8° C.

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 ml. 750 Cod. 214

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 colour with a fine perlage with a slightly fruity bouquet, reminiscent of wisteria and acacia flowers.

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.

Rebsorte: Glera

Anbauegebiet: Prosecco Treviso

Weinbeschreibung: ein Perlwein aus einer sorgfältigen Selektion bester Glera-Trauben aus den Hanglagen der Colli Trevigiani. Präsentiert sich in einem hellen strohgelb mit zarter Perlage. Feinfruchtiger duft, der an Glyzinien und Akazienblüten erinnert. Harmonisch und angenehm trocken am Gaumen.

Empfehlung: ein wunderbarer Aperitif, aber auch ein hervorragender Begleiter von leichten Vorspeisen und Krustentieren. Serviertemperatur: 6-8 °C.

RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA I.G.T.



Vitigno: Ribolla Gialla

Zona: 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% vol ml. 750 Cod. 221

Grape variety: Ribolla Gialla

Production area: 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.

Rebsorte: Ribolla Gialla

Anbauegebiet: Julisch Venetien

Weinbeschreibung: dieser trocken ausgebauter ribolla gialla funkelt in einem hellen strohgelb mit grünlichen reflexen. Animierendene Mischung aus floralen Noten und frischer Fruchtigkeit in der Nase. Vollmundiger Geschmack mit delikater Zitrusfrische.

Empfehlung: ein hervorragender aperitif. Exzellent auch zu risotto oder Gemüsesuppen, zu hellem Fleisch oder zu Fischgerichten wie auch zu kräftigen Käsesorten. Serviertemperatur: 10 - 12 °C.

PINOT GRIGIO D.O.C.



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. 211

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.

CHARDONNAY I.G.T.



Vitigno: Chardonnay

Zona: Trevenezie

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. 215

Grape variety: Chardonnay

Production area: Trevenezie

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: Chardonnay

Anbaugebiet: Trevenezie

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.

CABERNET I.G.T.



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. 216

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

Anbauegebiet: 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.

MERLOT I.G.T.



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, arrostiti, carni allo spiedo, polente con sughi molto saporiti, formaggi. Servire a 14-16 °C.

Alc. 12% vol ml. 750 Cod. 219

Grape variety: Merlot

Production area: Trevenezie

Description: bright ruby-red wine with vinous, fruity fragrance and light rose scent. Dry, full taste that is pleasantly smooth and round.

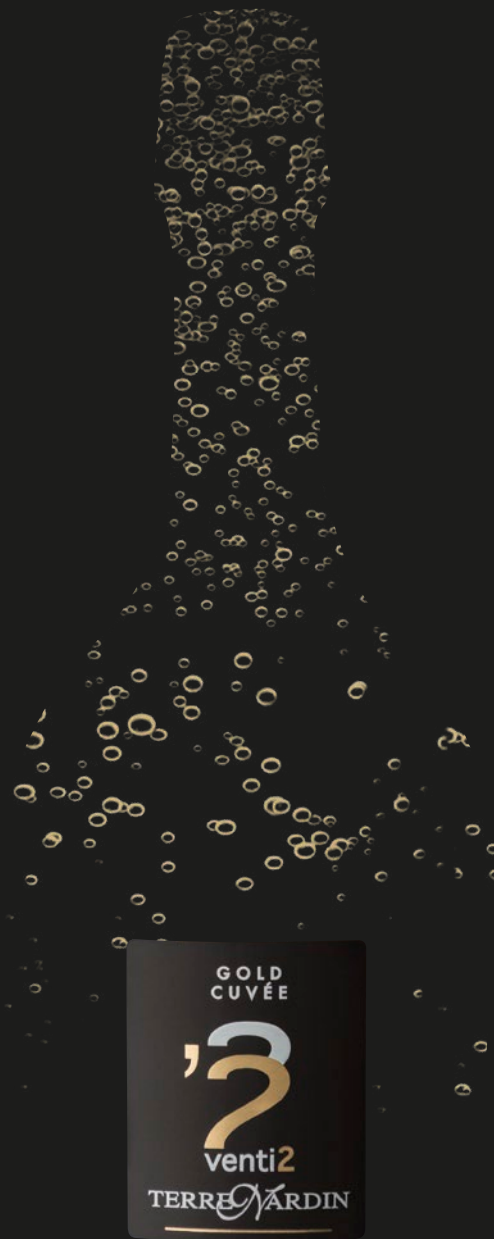
Recommended combination with food: may be served throughout the meal, excellent with cured meats, roasts, spit-roasted meats, polenta with savoury sauces and cheese. Serve at 14-16 °C.

Rebsorte: Merlot

Anbauegebiet: 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.



BORGOMOLINO VIGNE & VINI s.r.l.

31024 Ormelle (TV) Italy

Tel. +39 0422 85 16 25 - info@borgomolino.it - www.borgomolino.it