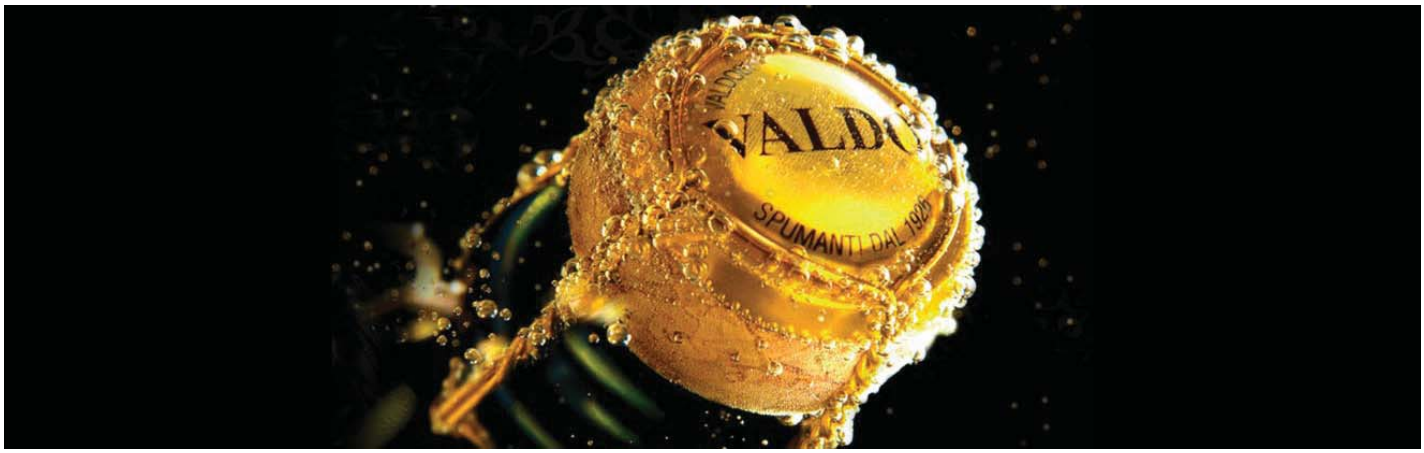


WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

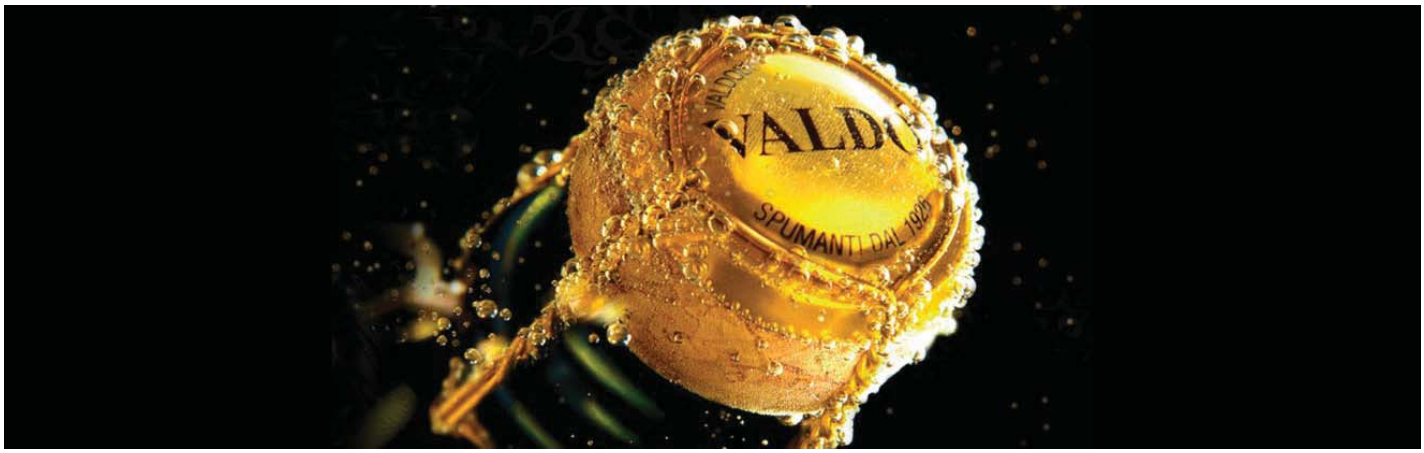
VALDO MARCA ORO

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Extra Dry

Produktbeschreibung: Dieser Schaumwein ist das Symbol von Valdo und steht im Mittelpunkt unseres Erfolges.
Die Trauben: für diesen Wein stammen aus den wundervollen Hügeln von Valdobbiadene.
Anbaugebiet: Valdobbiadene. Höhenlage 100-300 Meter ü. NN in Südlage.
Boden: Tonhaltige Kalkböden
Rebsorte: Glera
Weinlese: Zweite Septemberhälfte
Weinerzeugung: Schonendes Pressen und Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur
Traubenertrag: 13.500 kg/ha
Verfeinerung: 3 Monate im Gärbehälter und anschließend 3 Monate Reifung in der Flasche
Alkoholgehalt: 11 Vol.%
Farbe: Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen
Bouquet: Unverwechselbarer fruchtiger Duft mit Noten von Wildapfel, Goldapfel, Akazienblüten und Honig
Geschmack: Schlank und freundlich, nicht zu gehaltvoll, mit angenehmer Restsüße und sehr feiner, anhaltender Perlage.
Serviertemperatur: Am besten lässt sich dieser Spumante genießen, wenn er langsam und ohne große Temperaturschwankungen abgekühlt wurde. Die Flasche nicht zu lange im Kühlschrank aufbewahren. Damit seine Qualitäten voll zum Tragen kommen, sollte er in Sektflöten serviert werden, mit einer Temperatur von 6-7°C.

Gastronomische Tipps

Ein ausgezeichneter Aperitifwein, der sich auch als Begleiter zu allen festlichen Essen anbietet. Er kann zum gesamten Essen gereicht werden und passt am besten zu milden Speisen, vor allem zu Fischgerichten.



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

VALDO MARCA ORO ROSÉ

Spumante Brut

Junger, eleganter, trendy Rosé-Prosecco mit ansprechender Farbe und starker Persönlichkeit.

Rebsorte:
Sorgfältige Auswahl der Trauben Nerello Mascalese und Prosecco.

Ausbau:
Sanftes Anpressen der roten Trauben ohne Gärung auf den Schalen und dann als Rosé ausgebaut. Dreimonatige Entwicklung der Perlage in Edelstahlbehältern nach der Chamat-Methode.

Alkoholhalt:
12 Vol. %.

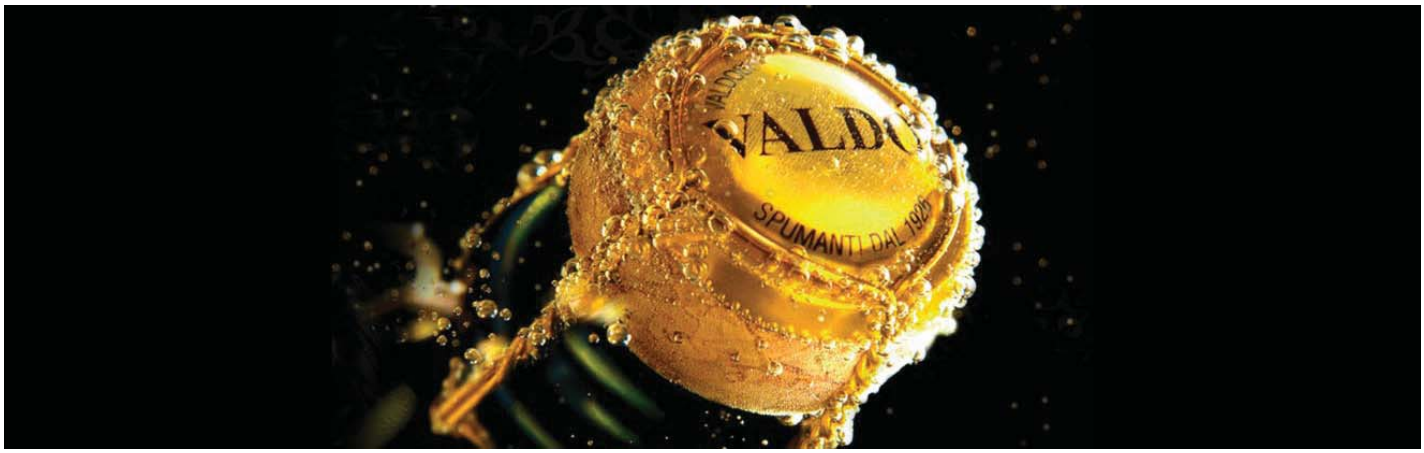
Farbe:
Leicht grünliche Andeutung auf der Grundlage von Rosenblüten.

Bouquet:
Fein und elegant, blumig mit intensivem Himbeerduft.

Geschmack:
Anregende, abgerundete Perlage, weicher und warmer Geschmack, der dem Gaumen schmeichelt, fruchtig zartes Aroma. Dieser Hervorragende Rosé aus der Schule der Kellerei VALDO entfaltet ein überraschendes und ausgesprochen angenehmes Geschmacksfeuerwerk.

Trinktemperatur:
Der Rosé kommt am besten bei einer Temperatur von 6-7° C zur Geltung.

Serviervorschläge:
Sehr originell als Aperitif, passt aber auch hervorragend zu Fischgerichten und Krustentieren.

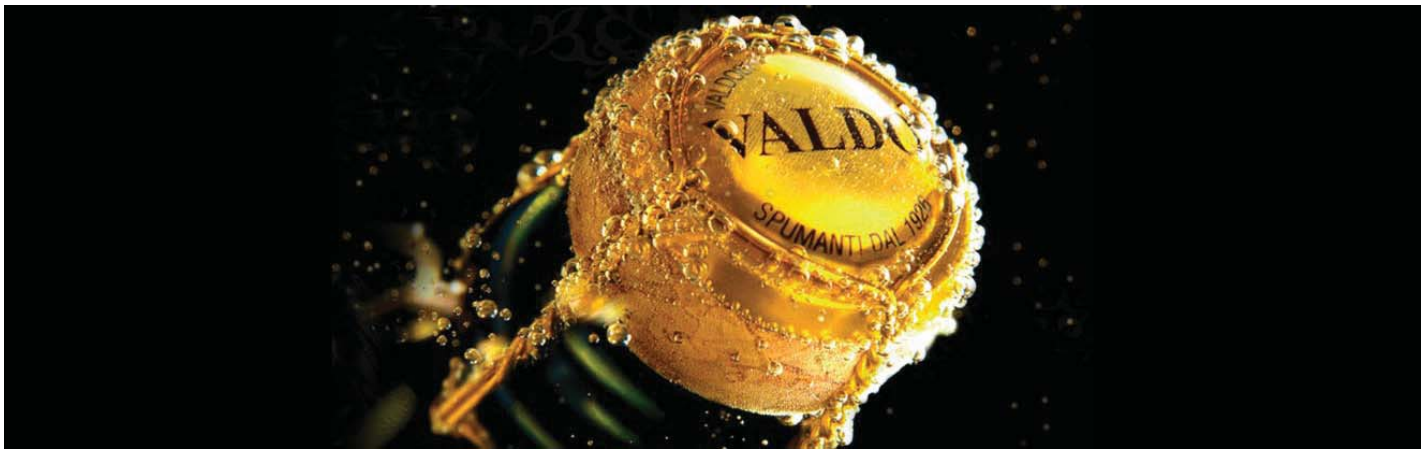


WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

VALDO EXTRA DRY

Prosecco Treviso DOC La Tradizione

Produktbeschreibung:
Prosecco D.O.C. mit zart fruchtigem und sehr charakteristischem Bouquet.
Anbaugebiet:
Prosecco, Provinz von Treviso
Höhenlage: 80 Meter ü. NN
Boden: Tonhaltige Schwemmlandböden
Rebsorte: Glera
Weinlese: Zweite Septemberhälfte. Komplett von Hand.
Weinerzeugung:
Schonendes Pressen und Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18°C
Traubenertrag: Max. 18.000 kg/ha
Verfeinerung:
Nach der Charmat-Methode 3 Monate im
Gärbehälter und anschließend 3 Monate Reifung in der Flasche
Alkoholgehalt: 11 Vol.%
Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bouquet:
Charakteristisches, zart fruchtiges Bouquet mit einer Note reifer Wildäpfel und dem Duft von Orangenblüten.
Geschmack:
Deutlich fruchtig im Gaumen, überzeugt durch seinen heiteren und lebhaften Geschmack.
Serviertemperatur:
Am besten kommen seine Blume und sein Geschmack zum Tragen, wenn er mit einer Temperatur von 8-10°C in Sektflöten serviert wird. Die Flasche langsam abkühlen und nicht zu lange im Kühlschrank aufbewahren.
Gastronomische Tipps:
Ein Spumante, der ein optimaler Begleiter zum ganzen Essen ist, aber auch ausgezeichnet zu ausgesuchteren Gerichten passt



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

VALDO CUVÉE DI BOJ

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Brut

Anbaugebiet: Die besten Weinberge des DOC Anbaugebietes Valdobbiadene.
Höhe und Lage der Weinberge: Zwischen 200m und 400m ü.d.M. mit Lage in Richtung Süden.
Boden: Kalk- und Lehmboden.
Traubensorte: Prosecco 100%.
Erntezeit: Zweite Hälfte September, ausschließlich manuell.
Weinbereitung: Weiches Keltern und Gärung mit ausgewählten Hefen unter einer kontrollierten Temperatur.
Traubenertrag: 12.000 kg/ha.
Verfeinerung: 4 Monate in Tanks und 3 Monate in der Flasche.
Alkoholgehalt: 11,5% Vol.
Farbe: Strohgelb mit leuchtend goldenen Reflexen.
Bouquet: Fruchtiger, unverwechselbarer Duft, der an die Birne und an den Goldapfel erinnert.
Geschmack: Würzig, intensiv, harmonisch.
Servierempfehlungen: Am besten wird dieser Spumante Prosecco in Sektflöten serviert, in denen sich die Perlage optimal entfalten kann und die ganzen Eigenschaften des Produkts voll und ganz zum Tragen bringen. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 6-7°C. Die Flasche sollte langsam gekühlt werden, ohne dass der Spumante starken Temperaturschwankungen ausgesetzt wird. Er sollte auf keinen Fall längere Zeit im Kühlschrank aufbewahrt werden.
Gastronomische Tipps: Seine besondere Eigenschaften kommen am besten in Begleitung von Fischgerichten zur Entfaltung, aber auch zu anderen Gerichten macht er eine gute Figur. Dank seiner Vielseitigkeit, kann er als Aperitif serviert werden, oder besser noch als Wein, der ausgezeichnet zu jedem Essen passt.