



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 Sektkeltern 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.