



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

#### **Alkohohlhalt:**

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.