



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 ausgezeichnete 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.