



**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 NUMERO 10**

### **Spumante Metodo Classico Brut**

**Produktbeschreibung:** Aus der "Schule Valdo" stammt Numero 10, der Klassenbeste. Ein einzigartiger Schaumwein, der mit der klassischen Methode erzeugt wird und der sich die besten Noten in jeder Phase der Weinerzeugung verdient hat.

**Anbaugebiet:** Die Hügel rund um den historischen Sitz der Kellerei Valdo.

**Lage:** 250 Meter ü. NN in Süd-Ost-Lage

**Boden:** Tonhaltige Kalkböden

**Rebsorte:** 100% Glera, keine Beimischung

**Weinlese:** Dritte Septemberwoche

**Weinerzeugung:** Schonendes Pressen und Erstgärung bei kontrollierter Temperatur von 15°C.

**Ertrag:** 10.000 kg/ha

**Verfeinerung:** Abfüllen mit ausgewählter Hefe im Frühjahr nach der Weinlese. Zweitgärung in der Flasche für den Zeitraum von 10 Monaten, um das typische Fruchtroma dieses Weins zu erhalten. Dann degorgieren und weitere 6 Monate Lagerung im Weinkeller.

**Alkoholgehalt:** 12,5 Vol.%

**Farbe:** Strohgelb mit zarten grünen Reflexen. Intensive, anhaltende und feine Perlage mit cremigem Schaum.

**Bouquet:** Intensiv fruchtig und frisch

**Geschmack:** Sehr gehaltvoll, lebhaft und anhaltend.

**Serviertemperatur:** Am besten entwickelt sich die Perlage im Sektkelch, in dem sich die organoleptischen Eigenschaften dieses hervorragenden Prosecco voll entfalten können. Ideale Serviertemperatur: 8-10°C. Langsam abkühlen und nicht zu lange im Kühlschrank aufbewahren

**Gastronomische Tipps:** Optimal als Aperitif, überzeugend aber auch als Tischwein. Kommt besonders gut zur Geltung, wenn er zu Fischgerichten und weißem Fleisch gereicht wird.