



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



VALDO ORO PURO

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Brut

Produktbeschreibung: Ein Symbol für Reinheit und Wert. Ein zeitloser und kostbarer Schatz, ganz wie die besonderen Augenblicke im Leben. Selten und einzigartig wie das Land des Prosecco, das Gold von Valdobbiadene. Mit einer feinen und anhaltenden Perlage für einen Toast mit goldenen Reflexen, die wie Edelsteine glitzern.

Anbaugebiet: Die Hügel von Valdobbiadene.

Lage: 200-400 Meter ü. NN in Süd-Ost-Lage

Boden: Tonhaltige Kalkböden

Rebsorte: 100% Glera

Weinlese: Zweite Septemberhälfte. Weinlese komplett von Hand.

Weinerzeugung: Schonendes Pressen, Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur.

Ertrag: 13.500 kg/ha

Verfeinerung: Lange Chamat-Methode mit 5 Monaten im Gärbehälter und anschließender Reifung 3 Monate in Flaschen.

Alkoholgehalt: 11,5 Vol.%

Farbe: Strohgelt mit brillanten goldenen Reflexen. Feine und beständige Perlage.

Bouquet: Charakteristisches, blumiges Aroma mit deutlich fruchtiger Note nach Birnen und goldenen Äpfeln.

Geschmack: Elegant, harmonisch, sehr anhaltend aromatisch und vollmundig.

Serviertemperatur: Die Perlage entwickelt sich am besten im Sektkelch, wo der Schaumwein seine hervorragenden Eigenschaften voll entfalten kann. Ideale Serviertemperatur: 6-7°C. Der Schaumwein sollte langsam abgekühlt werden, ohne dass er dabei plötzlichen Temperaturschwankungen ausgesetzt wird. Die Flaschen nicht zu lange im Kühlschrank aufbewahren!

Gastronomische Tipps: Ideal zu Fischgerichten. Optimal als Apertif, kommt aber besonders gut als Tischwein zur Geltung.