



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



VALDO EXTRA DRY

Prosecco Treviso DOC La Tradizione

Produktbeschreibung:

Prosecco D.O.C. mit zart fruchtigem und sehr charakteristischem Bouquet.

Anbaugebiet:

Prosecco, Provinz von Treviso

Höhenlage: 80 Meter ü. NN

Boden: Tonhaltige Schwemmlandböden

Rebsorte: Glera

Weinlese: Zweite Septemberhälfte. Komplet von Hand.

Weinerzeugung:

Schonendes Pressen und Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18°C

Traubenertrag: Max. 18.000 kg/ha

Verfeinerung:

Nach der Charmat-Methode 3 Monate im Gärbehälter und anschließend 3 Monate Reifung in der Flasche
Alkoholgehalt: 11 Vol.%

Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bouquet:

Charakteristisches, zart fruchtiges Bouquet mit einer Note reifer Wildäpfel und dem Duft von Orangenblüten.

Geschmack:

Deutlich fruchtig im Gaumen, überzeugt durch seinen heiteren und lebhaften Geschmack.

Serviertemperatur:

Am besten kommen seine Blume und sein Geschmack zum Tragen, wenn er mit einer Temperatur von 8-10°C in Sektflöten serviert wird. Die Flasche langsam abkühlen und nicht zu lange im Kühlschrank aufbewahren.

Gastronomische Tipps:

Ein Spumante, der ein optimaler Begleiter zum ganzen Essen ist, aber auch ausgezeichnet zu ausgesuchteren Gerichten passt