

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

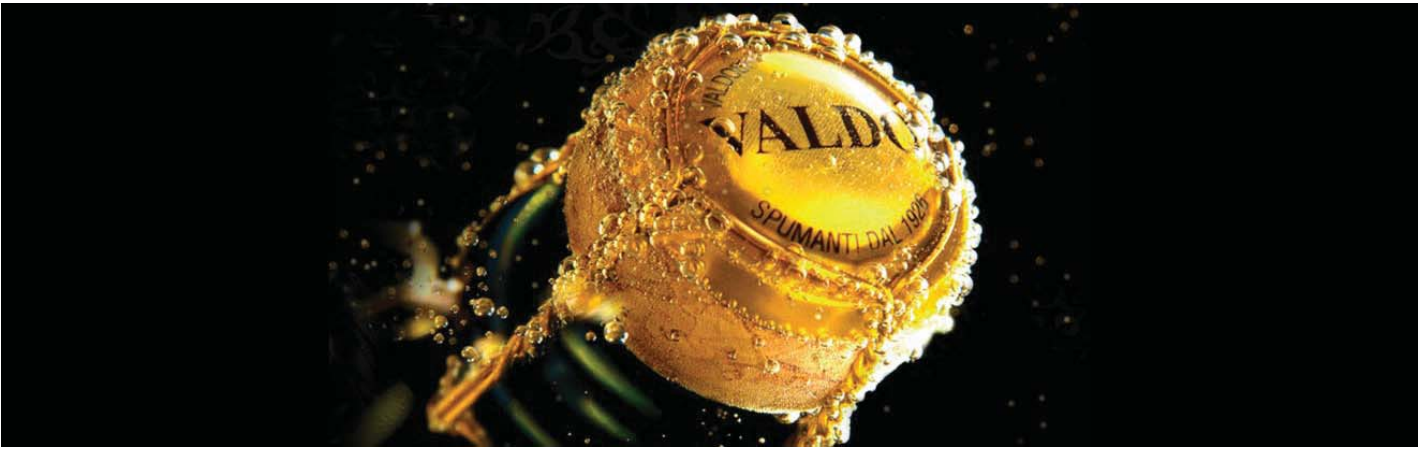
Bouquet: Unverwechselbarer fruchtiger Duft mit Noten von Wildapfel, Goldapfel, Akazienblüten und Honig

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.



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: 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:

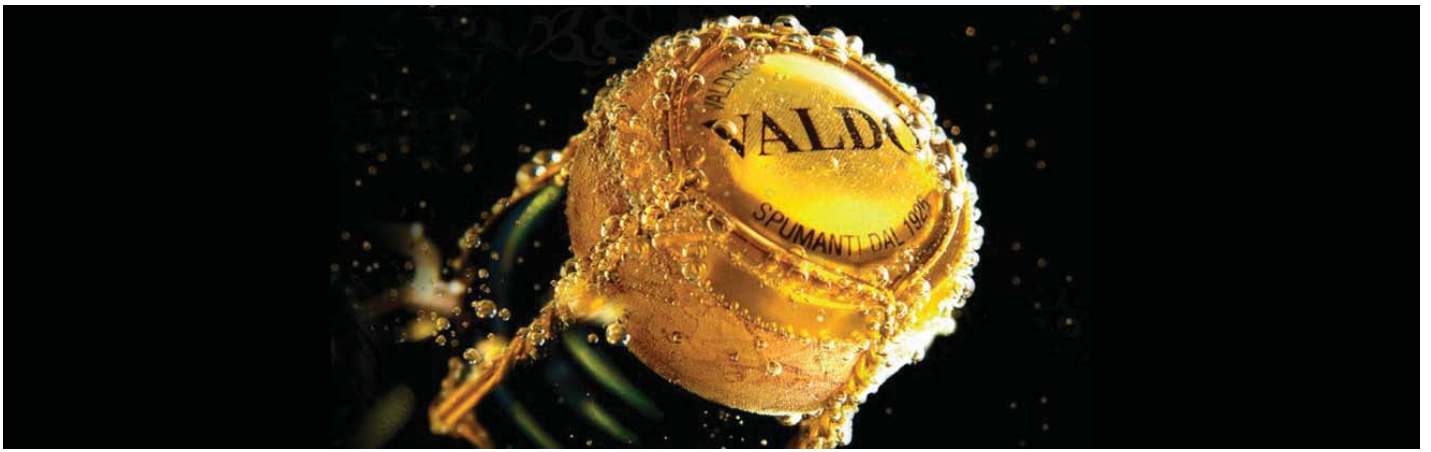
Anregende, abgerundete Perlage, weicher und warmer Geschmack, der dem Gaumen schmeichelt, fruchtig zartes Aroma. Dieser Hervorragende Rosé aus der Schule der Kellerei VALDO entfaltet ein überraschendes und ausgesprochen angenehmes Geschmacksfeuerwerk.

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.



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:

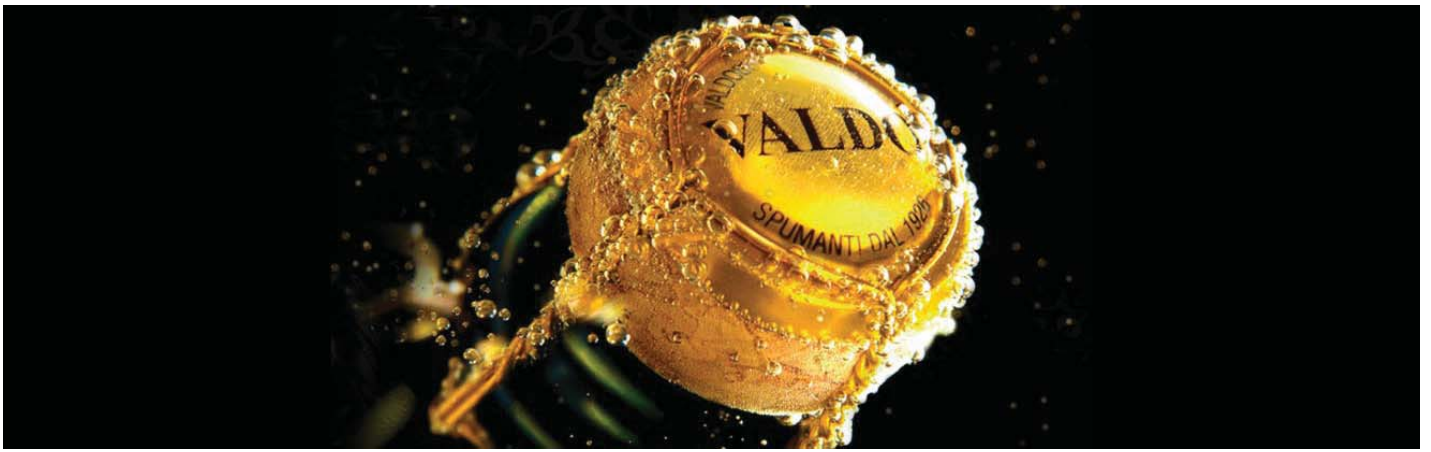
Deutlich fruchtig im Gaumen, überzeugt durch seinen heiteren und lebhaften Geschmack.

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



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.%

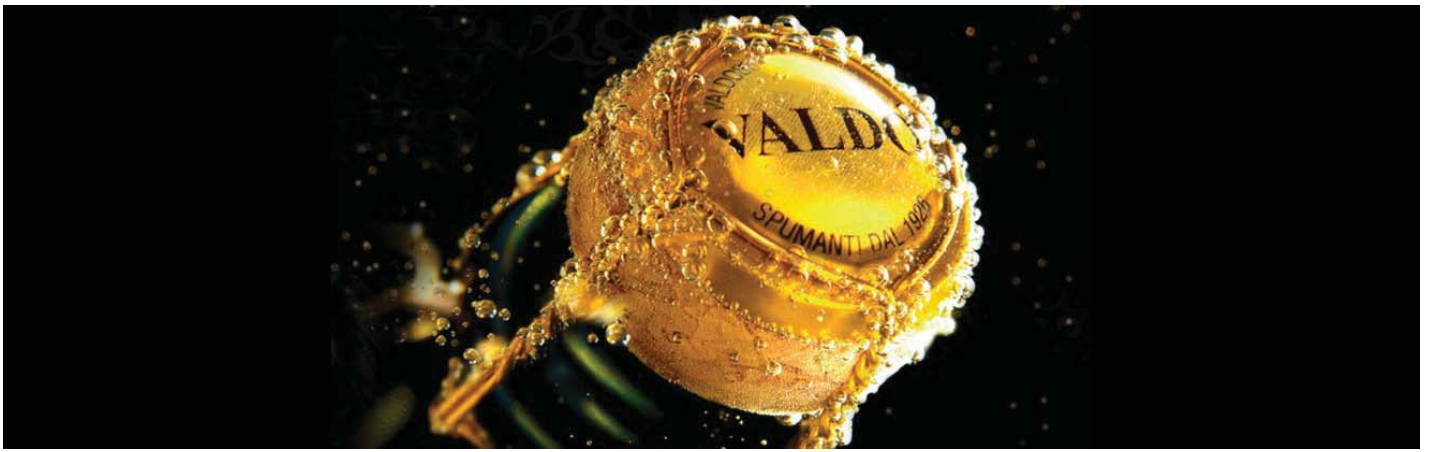
Farbe: Strohgelb mit brillanten goldenen Reflexen. Feine und beständige Perlage.

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.



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



VALDO CUVÉE DI BOJ

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Brut

Anbaugebiet: Die besten Weinberge des DOC Anbaugebietes Valdobbiadene.

Höhe und Lage der Weinberge: Zwischen 200m und 400m ü.d.M. mit Lage in Richtung Süden.

Boden: Kalk- und Lehmboden.

Traubensorte: Prosecco 100%.

Erntezeit: Zweite Hälfte September, ausschließlich manuell.

Weinbereitung: Weiches Keltern und Gärung mit ausgewählten Hefen unter einer kontrollierten Temperatur.

Traubenertrag: 12.000 kg/ha.

Verfeinerung: 4 Monate in Tanks und 3 Monate in der Flasche.

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

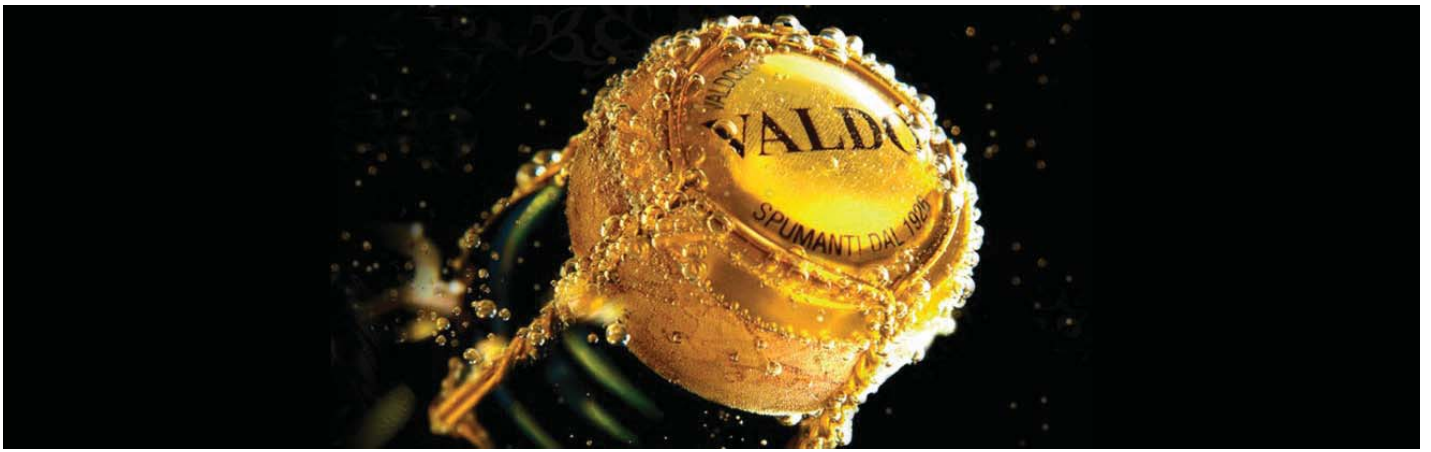
Farbe: Strohgelb mit leuchtend goldenen Reflexen.

Bouquet: Fruchtiger, unverwechselbarer Duft, der an die Birne und an den Goldapfel erinnert.

Geschmack: Würzig, intensiv, harmonisch.

Servierempfehlungen: Am besten wird dieser Spumante Prosecco in Sektkeltern serviert, in denen sich die Perlage optimal entfalten kann und die ganzen Eigenschaften des Produkts voll und ganz zum Tragen bringen. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 6-7°C. Die Flasche sollte langsam gekühlt werden, ohne dass der Spumante starken Temperaturschwankungen ausgesetzt wird. Er sollte auf keinen Fall längere Zeit im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Gastronomische Tipps: Seine besondere Eigenschaften kommen am besten in Begleitung von Fischgerichten zur Entfaltung, aber auch zu anderen Gerichten macht er eine gute Figur. Dank seiner Vielseitigkeit, kann er als Aperitif serviert werden, oder besser noch als Wein, der ausgezeichnet zu jedem Essen passt.



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

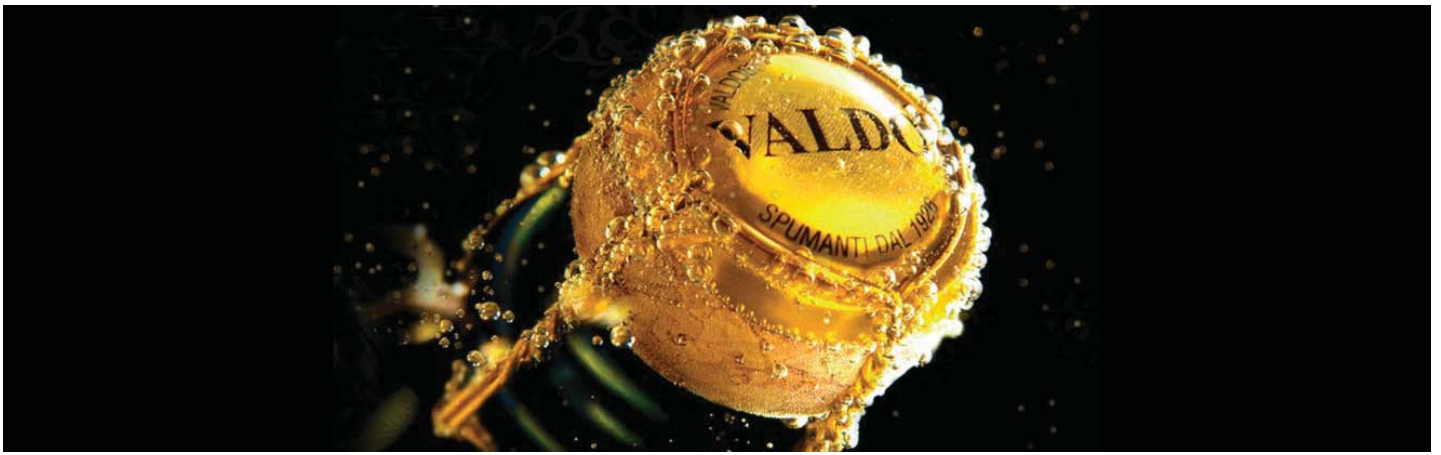
Farbe: Strohgelb mit zarten grünen Reflexen. Intensive, anhaltende und feine Perlage mit cremigem Schaum.

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.



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

CUVÉE DEL FONDATORE

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG



Produktbeschreibung: Hochwertige Cuvée, bei der die Schaumbildung in einem speziellen Verfahren erfolgt ist, zu dem auch eine teilweise Verfeinerung in Fässern aus französischer Eiche gehört. Dieser Schaumwein ist dem Gründer des Unternehmens gewidmet, der mehr als alle anderen an die Zukunft und das Potential vom Prosecco geglaubt hat: Sergio Bolla.

Anbaugebiet: Valdobbiadene, Höhenlage 250 Meter ü. NN in Südlage. Boden: Tonige Böden, Unterboden aus marinem Sandstein

Rebsorte: Glera 90%, Chardonnay 10%

Weinlese: Zweite Septemberhälfte, Weinlese komplett von Hand.

Weinerzeugung: Schonendes Pressen und Gärung bei kontrollierter Temperatur.

Traubenertrag: Max. 13.500 kg/ha

Verfeinerung: Chardonnay 6 Monate in Eichenfässern gereift. Prosecco: lange Charmat-Methode, 12 Monate im Druckbehälter aus Edelstahl, 6 Monate in der Flasche.

Alkoholgehalt: 12 Vol.%

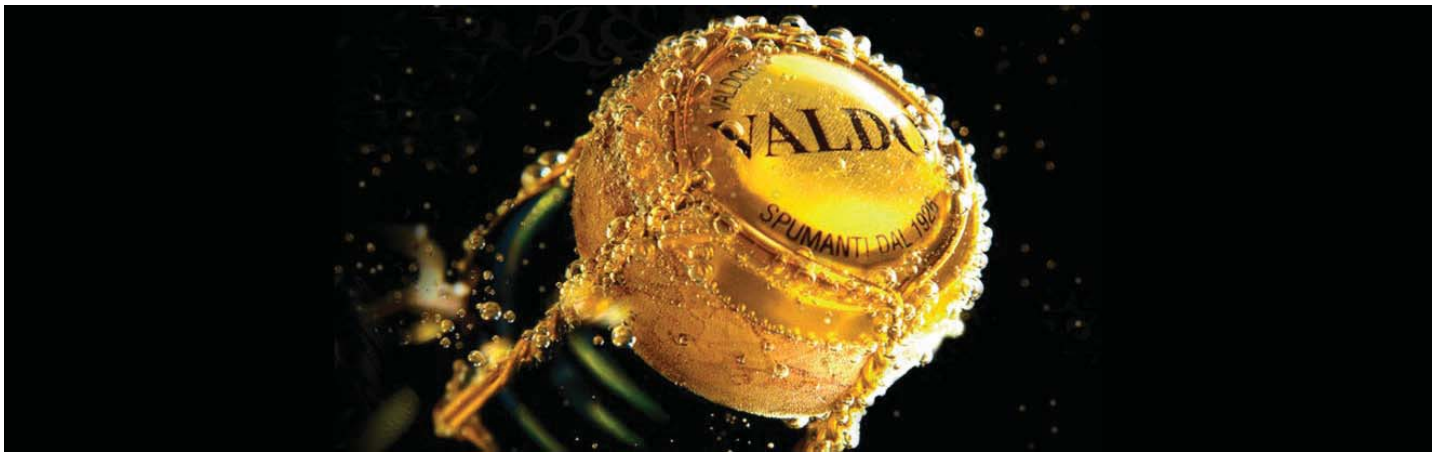
Farbe: Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, reiche und feine Perlage.

Bouquet: Duftet nach reifen Früchten, Bananen, Haselnüssen und Vanille mit zarter Honignote.

Geschmack: Voll, harmonisch und samtig, mit einer starken Persönlichkeit. Die fruchtigen Aromen verschmelzen mit den würzigen Aromen aus dem Eichenfass.

Serviertemperatur: Dieser hervorragende Spumante entfaltet seine Eigenschaften am besten bei einer Serviertemperatur von 10-12°C. Im Sektkelch servieren.

Gastronomische Tipps: Dieser großartige Schaumwein eignet sich ganz ausgezeichnet für festliche Anlässe und anspruchsvolle Ereignisse. Er kann als anspruchsvoller Aperitif gereicht werden, aber auch als Tischwein. Besonders gut unterstreicht er den Geschmack von Fisch und weißem Fleisch, kann aber bedenkenlos zu den verschiedensten Gerichten serviert werden.



VALDO CUVÉE VIVIANA

Prosecco Superiore Valdobbiadene di Cartizze DOCG

Produktbeschreibung:

Ein sehr charmanter und ansprechender Cartizze, der die Bezeichnung "Cru" verdient hat und aus Trauben gekeltert wird, die in den unwegsamen und sonnigen Hügeln von Cartizze gedeihen.

Anbaugebiet:

Ortsteil Cartizze in der Gemeinde Valdobbiadene. Höhenlage 300-400 Meter ü. NN in Südlage. Boden: Vorwiegend tonhaltige Böden mit steinigem Unterboden. Rebsorte Glera.

Weinlese: Ende September bis Anfang Oktober. Weinlese komplett von Hand.

Weinerzeugung:

Schonendes Pressen der spät gelesenen Trauben nach leichter Kryoextraktion (Gefrierkonzentration). Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur.

Verfeinerung: Lange Charmat-Methode mit 5 Monaten im Gärbehälter und anschließender Reifung 3 Monate in Flaschen Alkoholgehalt 11 Vol.% Farbe: Intensives Strohgelb. Perlage mit sehr feinen Bläschen.

Bouquet: Intensiver Duft nach reifen Früchten mit leichter Note nach Wildapfel und Bananen.

Geschmack:

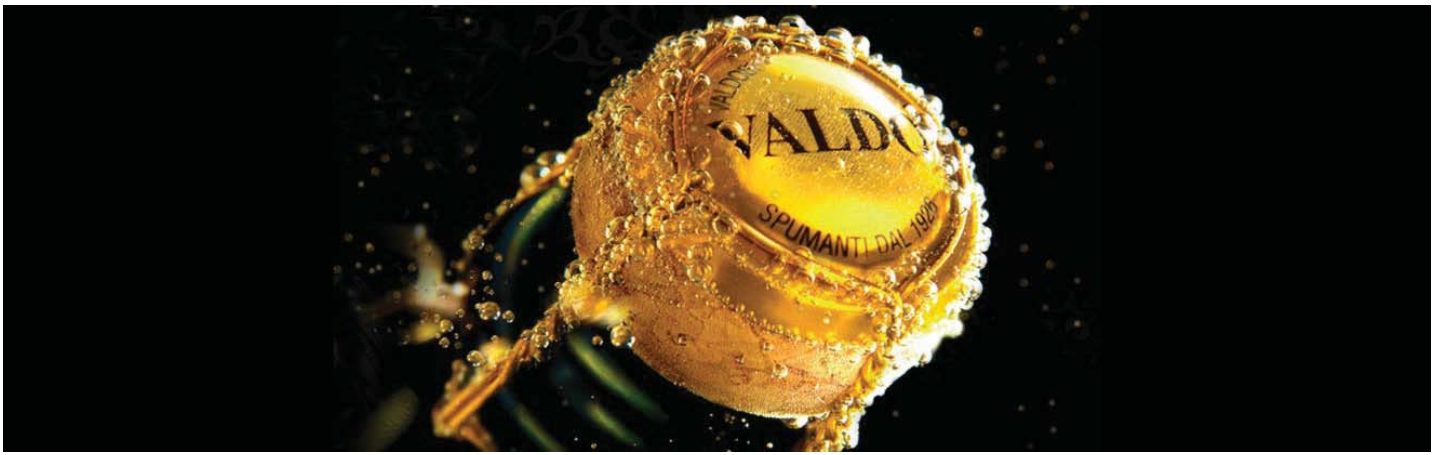
Angenehm lieblich und elegant mit einem samtigen Bouquet mit warmen würzigen und fruchtigen Noten.

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.

Gastronomische Tipps:

Verleiht dem Essen einen Hauch von Klasse. Kann alleine oder zu Obst und Süßspeisen gereicht werden. Ideal auch für festliche Gelegenheiten. Dieser liebliche Wein ist besonders bei den Frauen beliebt.



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



VALDO Prosecco Frizzante DOC

CA' DEL CINO

Aus den Prosecco-Trauben Venetiens wird dieser natürliche Frizzante gekeltert, der durch kontrollierte Nachgärung in Tanks entsteht. Der traditionelle Geschmack ist die Basis dieses Prosecco in einer sehr modernen und trendigen Flaschenausstattung. Er zeichnet sich durch seine helle strohgelbe Farbe, sein zartes Bouquet und den deutlich fruchtigen Duft aus. Im Mund frisch, spritzig und einladend. Ein ausgezeichneter erfrischender Aperitifwein, der sich auch sehr gut als Begleiter zum ganzen Essen eignet.