

**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 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:**

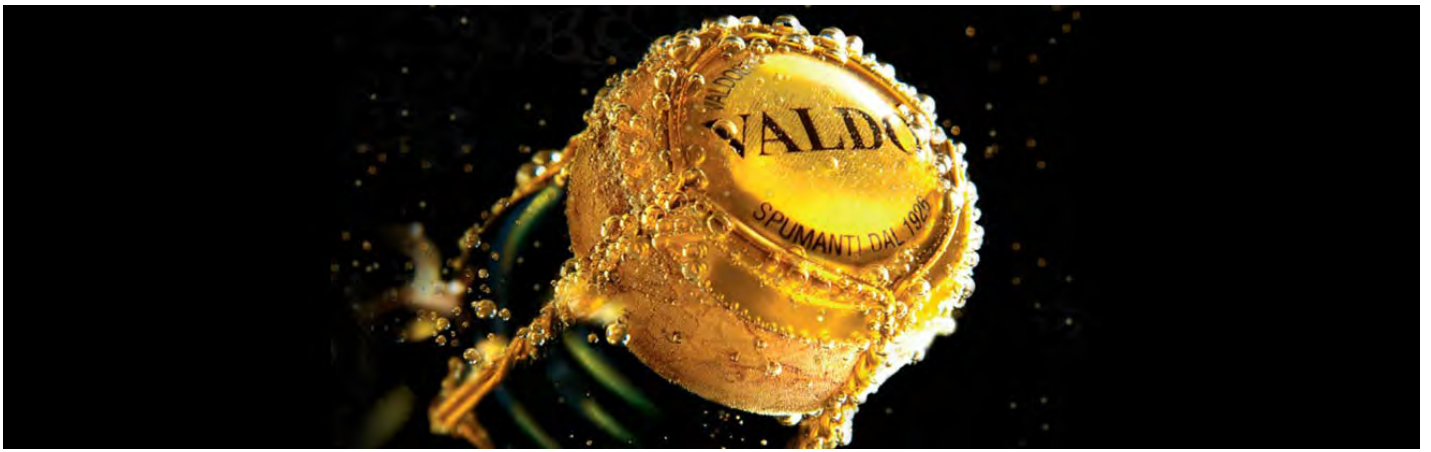
Deutlich fruchtig im Gaumen, überzeugt durch seinen heiteren und lebhaften Geschmack.

**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](mailto: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

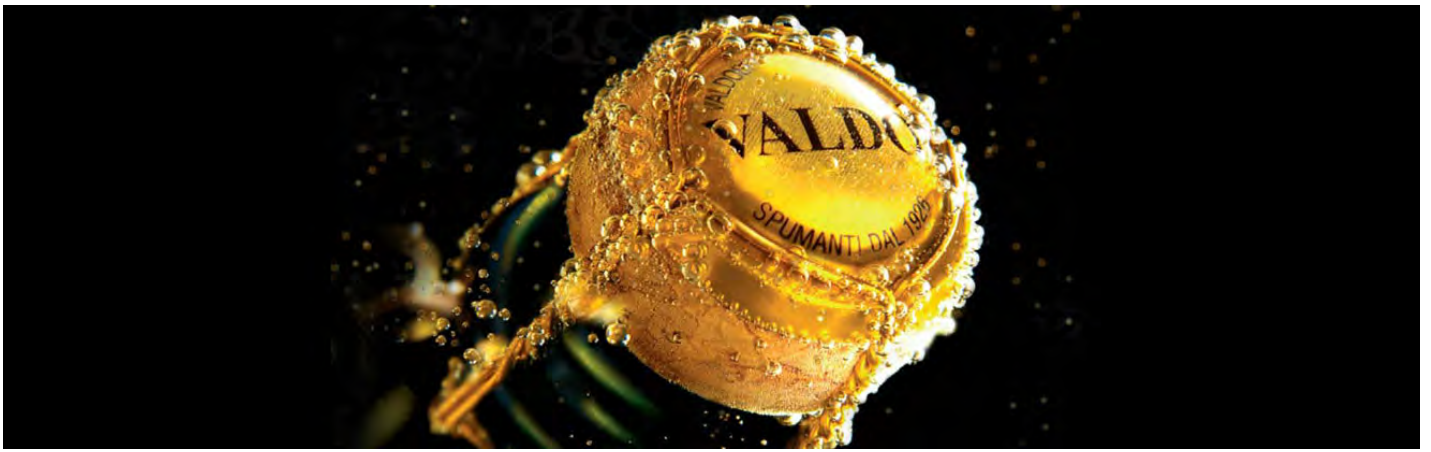
**Bouquet:** Unverwechselbarer fruchtiger Duft mit Noten von Wildapfel, Goldapfel, Akazienblüten und Honig

**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](mailto: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.