



Marca Oro

Spumante Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry



GLI SPUMANTI

Rappresenta la storia della Valdo

la storia

Il Prosecco più venduto in Italia

il più venduto

Un prodotto che per le sue caratteristiche
viene riconosciuto in tutto il mondo

riconosciuto in tutto il mondo


VALDO
SPUMANTI DAL 1926



Marca Oro

Spumante Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry



Descrizione prodotto

È lo spumante simbolo, protagonista del successo della Valdo. Nasce tra le splendide colline di Valdobbiadene

Zona di produzione

Valdobbiadene

Altimetria ed esposizione

Dai 100 ai 300 metri s.l.m. esposizione a sud

Tipologia del terreno

Calcareao argilloso

Uvaggio

Glera

Vendemmia

Seconda quindicina di settembre

Vinificazione

Pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati ed a temperatura controllata

Resa uva

13.500 kg/ha

Affinamento

3 mesi in autoclave e 2 mesi in bottiglia

Gradazione

11% Vol.

Colore

Giallo paglierino chiaro con riflessi dorati

Bouquet

Inconfondibile profumo fruttato con sentori di mela selvatica, Golden, di fiori d'acacia e di miele

Sapore

Snello e gentile, di moderato corpo, con una leggera amabilità residua e il perlage a grana finissima e persistente

Consigli per il consumo

Per consumare il prodotto in modo ottimale, è necessario raffreddarlo in modo graduale, senza eccessivi sbalzi di temperatura.

È altresì opportuno non far sostare la bottiglia a lungo nel frigorifero. Per apprezzarne appieno il prodotto, la flûte è il bicchiere più adatto e la temperatura di miscela ideale è 6-7°C

Abbinamento gastronomico

Eccellente aperitivo, si adatta perfettamente a tutte le occasioni conviviali. Può essere consumato a tutto pasto accompagnando cibi delicati soprattutto a base di pesce

Product description

Valdo owes its success to this spumante wine which comes from the grapes cultivated in the Valdobbiadene area, and is the star of the Valdo collection

Production area

Valdobbiadene

Altitude and exposure of the vineyards

From 100 (300 ft.) to 300 metres (900 ft.) a.s.l. with a southerly exposure

Soil

Limestone mixed with clay

Grapes

Glera

Harvest period

During the second half of September

Vinification

Soft pressing and fermentation with selected yeasts at controlled temperatures

Yields

13,500 kg/ha (4.8 tons/acre)

Ageing

3 months of steel tank ageing and 2 months in the bottle

Alcohol level

11%

Color

Straw yellow colour with golden hues

Bouquet

Unmistakable fruity aroma with scents of wild apple, Golden apple, acacia flowers and honey

Flavour

Sleek and mild taste, mildly-bodied with a slightly sweet aftertaste and extra fine persistent perlage

Serving suggestions

Chill the wine gradually without causing sudden changes in temperature to enjoy the product at best. Do not store the bottle for long periods in the refrigerator. Flûtes are the ideal glasses to appreciate the wine to its greatest extent. The ideal serving temperature is 6-7°C

Food matches

Excellent as an aperitif, it is the perfect companion for get-togethers. It can be served throughout the meal with fine food and above all fish

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, Golden Äpfel, 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