

Valdo Origine

Spumante Brut



Ricetta originale Valdo
tramandata da generazioni

ricetta originale

Prodotto di grande appeal dal packaging
innovativo che richiama l'orgoglio per il
passato e la passione per il futuro

orgoglio e passione

Carattere e personalità. Prodotto
particolarmente indicato per la mescita

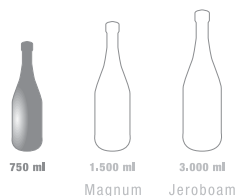
carattere e personalità


VALDO
SPUMANTI DAL 1926



Valdo Origine

Spumante Brut



Descrizione prodotto

Ogni tradizione ha sempre un'Origine. La nostra nasce nel 1926. Valdo Origine è un elogio al tempo secondo una ricetta originale Valdo tramandata da generazioni, che ripropone in questo nobile spumante l'orgoglio per il passato e la passione per il futuro.

Zona di produzione

Accurata scelta di uve provenienti dalla più prestigiose zone vitivinicole

Altimetria ed esposizione

Prevalentemente pianeggiante

Tipologia del terreno

Alluvionale argilloso

Uvaggio

Uve ad alta vocazione spumantistica

Vendemmia

Mese di Settembre

Vinificazione

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento

Charmat di 3 mesi e successiva maturazione in bottiglia di 3 mesi

Gradazione

11,5% vol

Colore

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

Bouquet

Ha un profumo molto fine e fruttato che spazia tra il floreale e la mela verde

Sapore

Gusto persistente, vivace e armonioso con una piacevole amabilità residua

Consigli per il consumo

È opportuno raffreddare la bottiglia gradatamente, ponendola per tempo nel frigorifero, facendo attenzione a non farle subire sbalzi termici violenti. La temperatura di servizio ideale è 6-8°C e il bicchiere più adatto è l'esclusiva coppa champagne Valdo Origine

Abbinamento gastronomico

Eccellente aperitivo, si accompagna perfettamente agli antipasti ed in modo particolare a piatti delicati, soprattutto a base di pesce.

Product description

Traditions have always origins. Our origin dates back to 1926. Valdo Origin evokes past memories and the original Valdo recipe handed down over generations. This noble spumante wine combines pride of the past, passion for the future

Production area

Accurate selection of grapes coming from the most prestigious wine areas

Altitude and exposure of the vineyards

Mainly plain areas

Soil

Alluvial clay

Grapes/Blend

Ideal grapes for spumante wine-making

Harvest period

During the month of September

Vinification

Soft pressing and fermentation at controlled temperature

Yields

15,000 kg/ha

Ageing

3-month charmat ageing followed by 3 months in the bottle

Alcohol level

11,5 %

Color

Light straw yellow with greenish reflections

Bouquet

Its very fine and fruity aroma ranges from floral to green apple scents

Flavour

With a persistent taste, it is bright and harmonious and has an agreeably sweet aftertaste

Serving suggestions

Ideal serving temperature is 6-8°C and the most appropriate glass is the champagne flute Valdo Origine

Food matches

Excellent as an aperitif, it is ideal with appetizers and when served with delicate dishes and fish preparations

Produktbeschreibung

Jede Tradition hat ihren URSPRUNG. Unserer geht auf das Jahr 1926 zurück. Valdo Origine ist eine Lobeshymne an die Vergangenheit und nach einem Originalrezept erzeugt, das Valdo seit Generationen weitergibt. Dieser edle Schaumwein ist ein Symbol dafür, dass wir stolz auf die Vergangenheit sind und mit Leidenschaft in die Zukunft blicken

Anbaugebiet

Sorgfältige Auswahl an Trauben aus den besten Weinbaugebieten

Lage

Vorwiegend in der Ebene

Boden

Tonhaltige Schwemmlandböden

Rebsorte

Trauben, die sich besonders für die Schaumweinerzeugung eignen

Weinlese

September

Weinerzeugung

Schonendes Pressen und Gärung bei kontrollierter Temperatur

Ertrag

15.000 kg/ha

Verfeinerung

Nach der Charmat-Methode 3 Monate im Gärbehälter und anschließend 3 Monate Reifung in der Flasche

Alkoholgehalt

11,5 Vol.%

Farbe

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bouquet

Sehr feiner und fruchtiger Duft mit blumigen Noten und einer Nuance grüner Apfel

Geschmack

Anhaltender, lebhafter und harmonischer Geschmack mit einer angenehmen Restsüße

Serviertemperatur

Am besten wird dieser Spumante mit einer Temperatur von 6-8°C in der exklusiven Sektschale Valdo Origine serviert

Gastronomische Tipps

Ein ausgezeichnete Aperitif, der sich als perfekter Begleiter zu Vorspeisen anbietet und besonders gut zu leichten Gerichten passt, vor allem zu Fischgerichten