

# Valdo Origine Rosé

Spumante Brut



Sapiente coupage di uve provenienti da  
zone vocate

*sapiente coupage*

Spumante giovane, brioso, elegante e di  
tendenza

*brioso ed elegante*

E' ottimo aperitivo e gradevole  
complemento del pasto

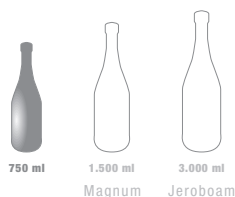
*ottimo aperitivo*

  
**VALDO**  
SPUMANTI DAL 1926



# Valdo Origine Rosé

Spumante Brut



## Descrizione prodotto

Valdo ROSE' è uno spumante giovane, brioso, elegante e di tendenza, frutto di un' accurata selezione di pregiate uve. Di spiccata personalità e dal colore accattivante è ottimo aperitivo.

## Zona di Produzione

Frutto sapiente di una accurata selezione di uve provenienti dalle migliore zone viticole a vocazione spumantistica

## Altimetria ed Esposizione

Dai 100 ai 300 metri s.l.m

## Tipologia del terreno

Calcareao argilloso

## Uvaggio

Uve ad alta vocazione spumantistica

## Vendemmia

Prima quindicina di settembre

## Vinificazione

In rosato. Spremitura soffice di uve rosse senza macerazione sulle bucce

## Affinamento

Presa di spuma in autoclave di tre mesi, metodo Charmat

## Gradazione

12% Vol.

## Colore

Pennellate di colore vermiglio su petali di rosa

## Bouquet

Fine ed elegantemente fiorito, con presenza consistente di lampone

## Sapore

Il fine perlage di bollicine rotonde solletica, il sapore morbido e caldo soddisfa, l'aroma fruttato delizia. Il turbinio di sensazioni che questo eccellente Rosé, uscito dalla scuola Valdo, riesce ad esprimere è di pura piacevolezza

## Consigli per il consumo

Per apprezzare al meglio il prodotto si consiglia di servirlo ad una temperatura di servizio pari a 6 - 8°C

## Abbinamento gastronomico

Originale come aperitivo, ottimo con menù a base di pesce, crostacei o delicati piatti di carne

## Product description

Valdo ROSE' is a young, bright, smart and trendy sparkling wine, and the result of a careful selection of high-quality grapes. With its clean-cut personality and enticing colour, it is an ideal aperitif

## Production area

Skilful and accurate selection of grapes coming from the best wine-growing areas with a vocation for spumante

## Altitude and exposure of the vineyards

100 to 300 metres a.s.l.

## Soil

Limestone mixed with clay

## Grapes/Blend

Ideal grapes for spumante wine-making

## Harvest period

First half of September

## Vinification

Rosé. Soft pressing of red grapes which are not left in contact with the skins for maceration

## Ageing

3-month autoclave refermentation, Charmat method

## Alcohol level

12%

## Colour

Scarlet brush strokes on rose petals

## Bouquet

Fine and elegant blossom, with a consistent presence of raspberry

## Flavour

Tickling fine perlage of minute bubbles; pleasant round warm flavour; charming fruity aroma. The whirlwind of sensations generated by this excellent Rosé wine from the Valdo expertise, is pure delight

## Serving suggestions

The ideal serving temperature of this wine is 6 - 8°C

## Food matches

Unique as an aperitif, excellent when matched to fish, seafood or delicate meat dishes

## Produktbeschreibung

Valdo ROSE' ist ein junger, spritziger und eleganter Schaumwein, der ganz im Trend der Zeit liegt und aus sorgfältig ausgewählten, hochwertigen Trauben gekeltert wird. Mit seiner starken Persönlichkeit und der ansprechenden Farbe eignet er sich hervorragend als Aperitif.

## Anbaugebiet

Sorgfältige Auswahl von Trauben aus den besten Anbaugebieten für Schaumweine

## Lage

100 bis 300 Meter über dem Meeresspiegel

## Boden

Kalkhaltige Tonböden

## Rebsorte

Trauben, die sich besonders für die Schaumweinerzeugung eignen

## Weinlese

Erste Septemberhälfte

## Weinerzeugung

Als Rosé. Sanftes Auspressen der roten Trauben ohne Gärung auf der Schale Erste Septemberhälfte

## Verfeinerung

Drei Monate Schaumbildung im Edelstahlbehälter mit der Charmat-Methode

## Alkoholgehalt

12 Vol.%

## Farbe

Leicht grünlicher Stich auf Grundfarbe 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 entfaltet ein überraschendes und ausgesprochen angenehmes Geschmacksfeuerwerk

## Serviertemperatur

Der Rosé kommt am besten zur Geltung, wenn er mit einer Temperatur von 6-8°C serviert wird

## Gastronomische Tipps

Sehr originell als Aperitif, passt aber auch hervorragend zu Fischgerichten, Krustentieren und milden Fleischgerichten