VALDO BIO

VALDO BIO

Organismo di Controllo autorizzato dal MI. P.A.A.F.
IT-BIO-015
AGRICOLTURA ITALIA

Operatore Controllato n. 3404

VALDO BIO

FSC FORESTS FOR ALL FOREVER

PROSECCO DOC
VINO BIOLOGICO BRUT

ESPERIENZA E CERTIFICAZIONE

Gli esperti enologi della Scuola Valdo, attraverso l'utilizzo di uve biologiche certificate, danno vita a questo raffinato Prosecco DOC.

RISPETTO DELL'AMBIENTE

La carta utilizzata per l'etichetta e l'imballo e il sughero del tappo, sono certificati FSC in quanto provengono da foreste gestite in maniera responsabile.

CONTENUTO CALORICO

SECCO ← BRUT | EXTRA DRY | DRY → DOLCE

Dosaggio Brut - 1 calice da 10cl = 65 Kcal.

VALDO

DAL 1926 A VALDOBBIADENE

VALDO BIO

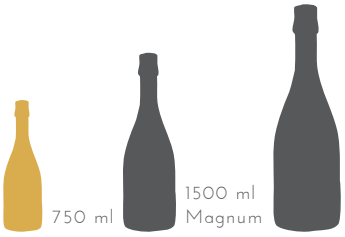
VALDO BIO

PROSECCO DOC
VINO BIOLOGICO BRUT

Organismo di Controllo autorizzato dal MI. P.A.A.F.
IT-BIO-015
AGRICOLTURA ITALIA

Operatore Controllato n. 3404

FSC FORESTS FOR ALL FOREVER



DESCRIZIONE PRODOTTO
Vino Spumante Prosecco Doc ottenuto esclusivamente da uve a coltivazione biologica certificata.

ZONA DI PRODUZIONE
Prosecco

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE
80 metri s.l.m., esposizione a sud

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Calcareo argilloso

UVAGGIO
Glera

VENDEMMIA
Metà settembre con raccolta manuale

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 18° C.

RESA UVA
16.000 Kg. / Ha

AFFINAMENTO
Charmat di 3 mesi con successiva maturazione in bottiglia.

GRADAZIONE
11 % VOL.

COLORE
Giallo paglierino con riflessi verdognoli

BOUQUET
Delicatamente fruttato e floreale.

SAPORE
Armonico, asciutto, sapido e con retrogusto leggermente minerale.

CONSIGLI PER IL CONSUMO
Servire in un calice ampio alla temperatura di 6 - 8° C raffreddando la bottiglia senza sbalzi termici e evitando soste prolungate dello Spumante nel frigorifero. Conservare a temperatura costante e non superiore ai 18 - 20° C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Perfetto come aperitivo, inoltre trova il suo abbinamento ideale con piatti a base di pesce e risotti. Ottimo anche con sushi e sashimi.

PRODUCT DESCRIPTION
Sparkling Wine Prosecco Doc obtained exclusively from certified, organically grown grapes.

PRODUCTION AREA
Prosecco

ALTITUDE AND EXPOSURE OF THE VINEYARDS
80 metres a.s.l., southern exposure

SOIL
Calcareous clay

GRAPES
Glera

HARVEST PERIOD
Mid-September with manual collection

VINIFICATION
Soft pressing and fermentation at a controlled temperature of 18°C.

YIELDS
16,000 Kg./Ha

AGEING
3-month Charmat with subsequent in-bottle aging.

ALCOHOL LEVEL
11% VOL.

COLOR
Straw yellow with greenish reflections

BOUQUET
Delicately fruity and floral.

FLAVOUR
Harmonious, dry, sapid, and with a slightly mineral aftertaste.

SERVING SUGGESTIONS
Serve in a large stem glass at a temperature of 6 - 8°C, cooling the bottle without thermal shocks and avoiding prolonged periods in the fridge of the sparkling wine. Store at constant temperature and not higher than 18 - 20°C.

FOOD MATCHES
Excellent as an aperitif, it finds its perfect match with fish-based dishes and risottos. Great with sushi and sashimi.

PRODUKTBESCHREIBUNG
Schaumwein Prosecco Doc ausschließlich aus Trauben aus zertifiziert biologischem Anbau

ANBAUGEBIET
Prosecco

HÖHENLAGE
80 Meter über dem Meer, nach Süden ausgerichtet

BODEN
kalkhaltig-lehmig

REBSORTE
Glera

WEINLESE
Mitte September, von Hand

WEINERZEUGUNG
Sanftes Pressen und Fermentierung bei einer kontrollierten Temperatur von 18° C

TRAUBENERTRAG
16.000 kg/ha

VERFEINERUNG
Drei Monate lang Tankgärung mit anschließender Flaschenreifung

ALKOHOLGEHALT
11 % Vol.

FARBE
Strohgelb mit grünlichen Reflexen

BOUQUET
Leicht fruchtig und blumig

GESCHMACK
Harmonisch, trocken, schmackhaft, leicht mineralisch im Abgang

SERVIERTEMPERATUR
Bei einer Temperatur von 6-8° C in einem weiten Kelch servieren. Beim Kühlen sollte darauf geachtet werden, dass die Flasche keinen Temperatursprüngen ausgesetzt ist. Außerdem sollte der Schaumwein nicht über einen längeren Zeitraum im Kühlschrank gelagert werden. Bei einer konstanten Temperatur von maximal 18-20° C lagern.

GASTRONOMISCHE TIPPS
Optimal als Aperitif, jedoch ideal zu Fischgerichten, Risotto, Sushi und Sashimi.

ml: 750
Cod. EAN: 8002335609066 - 8002335619065
Product: VALDO BIO PROSECCO DOC BRUT - VINO BIOLOGICO
Colli/Pallet - Cases/Pallet: 80
Btg/Collo - Btg/Case: 6
Strati x Pallet - Layers x Pallet: 5
Kg/Pallet: 780
PALLETS EPAL cm 120x80