0413_Ros□Brut_tr 18-04-2013 12:03 Pagina 1

Rosè Brut Marca Oro

Spumante Rosé Brut

I CLASSICI

Attinge ai valori di Marca Oro
e ne rafforza la gamma

marca oro

Intrigante, giovane, di tendenza,
dal colore accattivante e
dalla spiccata personalità

spiccata personalità

Estremamente piacevole al gusto:
ideale come aperitivo

aperitivo ideale

VALDO
SPUMANTI DAL 1926

Colori compositi

0413_Ros□Brut_tr 18-04-2013 12:03 Pagina 2

Marca Oro Rosè Brut

Spumante Brut Rosé

750 ml | 1.500 ml Magnum | 3.000 ml Jeroboam

Descrizione prodotto
Marca Oro Rosè Brut è un prodotto intrigante, giovane, di tendenza, dal colore accattivante e dalla spiccata personalità.

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
Calcareo 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
Marca Oro Rosè Brut 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
Marca Oro Rosè Brut 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 SchaleErste 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 Rosè 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

Colori compositi