



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Valdo "Marca Oro" Prosecco di Valdobbiadene Spumante DOCG Magnum



<b>Name:</b>	Valdo "Marca Oro" Prosecco di Valdobbiadene Spumante DOCG Magnum
<b>Artikel Nr.:</b>	3238
<b>Hersteller:</b>	Valdo
<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Prosecco
<b>Rebsorte:</b>	100% Glera
<b>Farbe / Art:</b>	weiß und prickelnd
<b>Geschmack:</b>	extra trocken
<b>Inhalt:</b>	1.5 Liter
<b>Enthält:</b>	Sulfite
<b>Alkoholgehalt:</b>	11,0%
<b>Beschreibung:</b>	Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen. Unverwechselbarer fruchtiger Duft mit Noten von Wildapfel, Goldapfel, Akazienblüten und Honig. Schlank und freundlich, mit angenehmer Restsüße und sehr feiner, anhaltender Perlage.
<b>Herstellung:</b>	Der Prosecco wird in der berühmtesten italienischen Region für Prosecco, dem Valdobbiadene, auf tonhaltigen Kalkböden angebaut. Der Ertrag ist auf maximal 12.000 kg/ha begrenzt, um eine hohe Qualität der geernteten Trauben sicherzustellen. Der Wein reift nach der Gärung bei kontrollierter Temperatur rund 3 Monate im Gärbehälter und 3 Monate auf der Flasche.
<b>Herstellerinformation:</b>	Spumanti Valdo wurde 1926 in Valdobbiadene auf Veranlassung der Erzeuger von Proseccotrauben der Gegend unter dem Namen "Società Anonima Vini Superiori" gegründet. In den vierziger Jahren wurde die Firma von der Familie Bolla aus Verona übernommen. Der Betrieb erhielt einen neuen Namen und nannte sich fortan "Spumanti Valdo". Die Kellerei Valdo, die immer größten Wert auf die besten önologischen Traditionen gelegt hat, konnte schon bald eine ausgezeichnete Stellung auf dem Markt der Schaumwein- und Proseccoerzeuger erobern. In den neunziger Jahren durchlebte der Betrieb eine Neustrukturierung. Als Ergebnis zählt Valdo heute zu den besten und gefragtesten Proseccoerzeugern in Italien und im Ausland.
<b>Servierempfehlung:</b>	Ein ausgezeichneter Aperitifwein, der sich auch als Begleiter zu allen festlichen Essen anbietet. Passt am besten zu milden Speisen, vor allem zu Fischgerichten. Höchster Genuss in Sektkeltern bei einer Temperatur von 6-7°C.
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 11,0% Restzucker: 15 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l
<b>Lagerfähigkeit:</b>	1-2 Jahre
<b>Auszeichnungen:</b>	Valdo wurde bei der Berliner Wein Trophy 2020 zum <input type="checkbox"/> Bester Produzent Schaumwein Italien <input type="checkbox"/> gewählt.