MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Valdo "Marca Oro" Prosecco Superiore di Valdobbiadene Spumante DOCG



Name:	Valdo "Marca Oro" Prosecco Superiore di Valdobbiadene Spumante DOCG
Artikel Nr.:	3220
Hersteller:	Valdo
Herkunft:	Italien
Region:	Prosecco
Rebsorte:	100% Glera
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	extra trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,0%
Beschreibung:	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.
Herstellung:	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 begenzt, 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.
Hersteller-information:	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.
Servier-empfehlung:	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 Sektflöten bei einer Temperatur von 6-7°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,0% Restzucker: 15 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l
Lagerfähigkeit:	1-2 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Berliner Wein Trophy in 2020 und 2021 und 2024. Goldmedaille Mundus Vini in 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025 und 2026.

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.