

# Valdo "Marca Oro" Rosé Spumante Brut



Name:	Valdo "Marca Oro" Rosé Spumante Brut
Artikel Nr.:	3239
Hersteller:	Valdo
Herkunft:	Italien
Region:	Prosecco
Rebsorte:	70% Nerello Mascalese, 30% Glera
Farbe / Art:	rosé und prickelnd
Geschmack:	Brut
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,5%
Beschreibung:	Rosenblütenfarben. Fein und elegant blumig mit intensivem Himbeerduft. Anregende, abgerundete Perlage, weicher und warmer Geschmack mit fruchtig zartem Aroma.
Herstellung:	Die Vinifizierung beginnt durch sanftes Auspressen der roten Trauben auf der Schale, um die wichtigsten Aromen und Farbstoffe für diesen Rosé zu gewinnen. Die Fermentation erfolgt bei streng kontrollierten Temperaturen über einen Zeitraum von 2 Monaten. Dann wird der Wein vergoren. Danach erfolgen drei Monate Schaumbildung im Edelstahlbehälter nach der Charmat-Methode.
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.
Servierempfehlung:	Sehr originell als Aperitif, passt aber auch hervorragend zu Fischgerichten, Krustentieren und milden Fleischgerichten. Serviertemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,5% Restzucker: 14 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l
Lagerfähigkeit:	1-2 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Berliner Wein Trophy in 2024. Goldmedaille "Best in Show" Mundus Vini in 2024 und 2025.