

Valdo "Elevantum" Prosecco Superiore di Valdobbiadene Spumante DOCG



Name:	Valdo "Elevantum" Prosecco Superiore di Valdobbiadene Spumante DOCG
Artikel Nr.:	3235
Hersteller:	Valdo
Herkunft:	Italien
Region:	Prosecco
Rebsorte:	100% Glera
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	extra trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,5%
Beschreibung:	Strohgelb mit brillanten goldenen Reflexen. Feine und beständige Perlage. Charakteristisches, blumiges Aroma mit sehr fruchtigen Noten von Birnen und goldenen Äpfeln. Elegant, harmonisch, anhaltend aromatisch und vollmundig.
Herstellung:	Die Weinlese erfolgt komplett von Hand in der zweiten Septemberhälfte. Danach wird das Lesegut sanft gepresst, die Gärung findet mit ausgewählten Hefen bei kontrollierten Temperaturen statt. Die Versektung nach Charmat-Methode genießt mit 5 Monaten außerordentlich viel Zeit im Gärbehälter. Anschließend 3 Monate Flaschenreifung.
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:	Ideale Serviertemperatur ca. 6-7°C. Ideal zu Fischgerichten und feinen Meeresfrüchten oder als Aperitif.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,5% Restzucker: 10,0 g/l Säuregehalt: 5,4 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Berliner Wein Trophy 2024.