



MAX PIEHL  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Valdo Prosecco Spumante Metodo Classico Brut "Numero 10"



Name:	Valdo Prosecco Spumante Metodo Classico Brut "Numero 10"
Artikel Nr.:	3236
Hersteller:	Valdo
Herkunft:	Italien
Region:	Prosecco
Rebsorte:	100% Glera
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	Brut
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Strohgelb mit zarten grünen Reflexen. Intensive, bleibende und feine Perlage mit cremigem Schaum. Im Bouquet intensiv fruchtig und frisch. Sehr gehaltvoll und lebhaft mit zartem Nachhall.
Herstellung:	Die Prosecco-Reben stehen auf ausgewählten Lagen auf tonhaltigen Kalkböden auf rund 250 Metern Höhe über dem Meeresspiegel im Valdobbiadene-Gebiet. Die Hänge befinden sich in Süd-Ost-Lage. Der Ertrag ist auf 10.000 kg/ha beschränkt. Nach der Ernte im September erfolgt eine schonende Pressung des Lesegutes. Die Erstgärung wird unter kontrollierter Temperatur von 15°C durchgeführt. Im Frühjahr nach der Weinlese wird der Wein mit ausgewählten Hefen abgefüllt, die eine zweite Gärung in der Flasche initiieren. Dann lagert der Wein rund 10 Monate auf der Flasche. Nach dem Degorgieren erfolgt eine weitere, sechsmonatige Lagerung im Keller, bevor der Prosecco zum Verkauf freigegeben wird.
Herstellerinformation:	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:	Zum Anstoßen bei außergewöhnlichen Gelegenheiten ebenso gut wie zu anspruchsvollen Vorspeisen und Fischgerichten! Langsam kühlen und nicht zu lange im Kühlschrank lassen. Empfohlene Serviertemperatur ca. 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 10 g/l Säuregehalt: 6,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-4 Jahre
Auszeichnungen:	Valdo wurde bei der Berliner Wein Trophy 2020 zum <input type="checkbox"/> Bester Produzent Schaumwein Italien <input type="checkbox"/> gewählt