MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Valdo Spumante Brut Garda DOC




| | |
|---|---|
| Name: | Valdo Spumante Brut Garda DOC |
| Artikel Nr.: | 3261 |
| Hersteller: | Valdo |
| Herkunft: | Italien |
| Region: | Garda |
| Rebsorte: | Garganega, Chardonnay |
| Farbe / Art: | weiß und prickelnd |
| Geschmack: | Brut |
| Inhalt: | 0.75 Liter |
| Enthält: | Sulfite |
| Alkoholgehalt: | 11,0% |
| Beschreibung: | Leuchtendes Strohgelb mit sanften Reflexen. Intensiv duftend mit feinen Anklängen von Blumen und Früchten mit weißem Fruchtfleisch. Angenehm trocken und harmonisch mit anhaltendem Finale. |
| Herstellung: | Die Rebstöcke stehen auf den sanft abfallenden Hügeln der Garda DOC auf Moränen- und Lehmböden. Die Ernte der reifen Trauben erfolgt Anfang September. Das Lesegut wird sorgfältig selektiert und schonend verarbeitet. Für die Produktion wird die Charmat-Methode verwendet, anschließend reift der Sekt weitere zwei Monate auf den Flaschen. |
| 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: | Dieser Sekt eignet sich sehr gut als Aperitif, passt aber auch zu Vorspeisen und typischen Zwischengerichten der venetischen Küche, vor allem zu Fisch aus dem Ofen und Risotto mit Gemüse und Crevetten. Empfohlene Trinktemperatur 8-11°C. |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 11,0% |
| Lagerfähigkeit: | ca. 2-3 Jahre |
| Auszeichnungen: | Silbermedaille Mundus Vini und AWC Vienna in 2021. Silbermedaille Mundus Vini in 2025. |

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