MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Valdo "Elevantum" Rosé Prosecco DOC brut Millesimato

Name:	Valdo "Elevantum" Rosé Prosecco DOC brut Millesimato
Artikel Nr.:	3231
Hersteller:	Valdo
Herkunft:	Italien
Region:	Prosecco
Rebsorte:	90% Glera, 10% Pinot Nero
Farbe / Art:	rosé & prickelnd
Geschmack:	brut
Inhalt:	0.75
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Sanft Rosafarben. Blumig und fruchtig mit Anklängen von Äpfeln, Birnen und kleinen roten Beeren. Trocken und harmonisch.
Herstellung:	Die Trauben wachsen auf lehmhaltigen Böden und werden nach der Ernte schonend transportiert und zunächst rebsortenrein verarbeitet. Die Pinot Noir-Trauben lagern einen Tag auf der Maische, bevor sie sanft gepresst werden. Die Glera-Trauben werden direkt schonend gepresst und bei kontrollierten Temperaturen fermentiert. Nach der Versektung nach der Methode Charmat und der Asssemblage reift der Rosé drei 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 besonders feiner Aperitif, passt aber ebenso gut zu frischen Meeresfrüchten. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,0% Restzucker: 12 g/l Säuregehalt: 5,2 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Berliner Wein Trophy in 2021.

© 2024 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.