MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Valdo Bio Prosecco DOC Brut - Vino Biologico



Name:	Valdo Bio Prosecco DOC Brut - Vino Biologico
Artikel Nr.:	3225
Hersteller:	Valdo
Herkunft:	Italien
Region:	Prosecco
Rebsorte:	Glera
Farbe / Art:	weiß & prickelnd
Geschmack:	Brut
Inhalt:	0.75
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,0%
Beschreibung:	Strohgelb. Leicht fruchtig und angenehm floral. Harmonisch, trocken mit leicht mineralischem Abgang.
Herstellung:	Die Rebstöcke stehen auf kalk- und lehmhaltigen Böden. Die reifen Trauben werden sanft gepresst und bei kontrollierten Temperaturen von 18°C fermentiert. Der Prosecco reift während seiner dreimonatigen Tankgärung weiter und erhält den letzten Feinschliff 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:	Wunderbar als Aperitif und Begleiter festlicher Abende. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,0% Restzucker: 11 g/l Säuregehalt: 5,2 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Berliner Wein Trophy in 2024.

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