



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Valdo Origine Spumante Brut



Name:	Valdo Origine Spumante Brut
Artikel Nr.:	3273
Hersteller:	Valdo
Herkunft:	Italien
Region:	Veneto
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	Brut
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,5%
Beschreibung:	Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen. Fruchtige Aromen von grünen Äpfeln sowie florale Anklänge. Lebhaft und harmonisch mit dezenter angenehmer Süße.
Herstellung:	Sanfte Pressung der Trauben mit anschließender Fermentation bei kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks. Die Verarbeitung erfolgt nach der Charmat-Methode gefolgt von der Verfeinerung auf den Flaschen.
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:	Ein feiner Aperitif und Begleiter von Appetizern sowie frischen Fischgerichten. Empfohlene Trinktemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,5%
Lagerfähigkeit:	1-2 Jahre