



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Valdo Origine Rosé Spumante Brut



Name:	Valdo Origine Rosé Spumante Brut
Artikel Nr.:	3274
Hersteller:	Valdo
Herkunft:	Italien
Region:	Prosecco
Rebsorte:	Nerello Mascalese
Farbe / Art:	rosé und prickelnd
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Rosenblütenfarben. Fein und elegant blumig mit Andeutungen von Himbeeren. Anregende, abgerundete Perlage, weicher und warmer Geschmack mit fruchtig zartem Aroma.
Herstellung:	Sanfte Pressung der roten Trauben ohne Mazeration auf den Schalen 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 frischem Fisch, Meeresfrüchten oder zartem Fleisch. Empfohlene Trinktemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0%
Lagerfähigkeit:	1-2 Jahre