MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Valdo Blanc de Blancs Low Alcohol 8% Spumante



Name:	Valdo Blanc de Blancs Low Alcohol 8% Spumante
Artikel Nr.:	3226
Hersteller:	Valdo
Herkunft:	Italien
Region:	Veneto
Rebsorte:	50% Glera, 50% Muskateller
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	8,0%
Beschreibung:	Zarte Andeutungen von frischen Früchten wie Ananas, Melone und Papaya sowie Zitrusnoten und Grapefruit mit einem Hauch von kandierten Früchten im Bouquet. Am Gaumen frisch und fruchtig mit Andeutungen von exotischen Früchten. Ausgezeichnete Balance zwischen edler Süße und feiner Säure.
Herstellung:	Die Weinberge mit den Glera-Reben stehen in Grave del Friuli und Friaul Julisch Venetien auf 80m über dem Meeresspiegel, der Muskateller in Venetien auf 30m über dem Meeresspiegel. Sanfte Pressung des reifen Traubenguts und Fermentation bei kontrollierter Temperatur. Klassische Vinfizierung nach Charmat-Methode bei einer kontrollierten Temperatur von 13 °C.
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:	Bei einer Temperatur von 6-8°C wunderbar zu Obstsalat, exotischen Früchten oder Knabbereien.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 8,0% Restzucker: 32 g/l Säuregehalt: 5,85 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Mundus Vini in 2026.

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