



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Valdo Purø Blanc de Blancs Alcohol Free



Name:	Valdo Purø Blanc de Blancs Alcohol Free
Artikel Nr.:	3227
Hersteller:	Valdo
Herkunft:	Italien
Region:	Friaul
Rebsorte:	Glera, Chardonnay
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	halbtrocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	0,0%
Beschreibung:	Im Glas hellgelb. Noten von Äpfeln und weißen Blüten mit feinen Zitrusnuancen. Harmonisch und vollmundig, mit angenehmer Struktur und lebendiger Säure.
Herstellung:	Weißweininifikation ohne Maischekontakt. Fermentation bei kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks bei 16°C. Entalkoholisierung unter Vakuum in einer Destillationskolonne mit schonender Niedrigtemperaturerwärmung (36-37 °C).
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 fragtesten Proseccoerzeugern in Italien und im Ausland.
Servierempfehlung:	Ideal als Aperitif, zu leichten Speisen oder für sich. Empfohlene Trinktemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 0,0% Restzucker: 45 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2 Jahre