



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Valdo Aquarius Rosé Spumante Brut



Name:	Valdo Aquarius Rosé Spumante Brut
Artikel Nr.:	3264
Hersteller:	Valdo
Herkunft:	Italien
Rebsorte:	Nerello Mascalese, Glera
Farbe / Art:	rosé und prickelnd
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,0%
Beschreibung:	Feine und elegante florale Noten mit einem anhaltenden Hauch von Himbeere. Weich, warm und elegant mit einer anhaltenden fruchtigen Aromen.
Herstellung:	Die Rebsorten werden separat gepresst und vinifiziert. Die roten Trauben werden ohne Mazeration auf den Schalen verarbeitet. Die Gärung erfolgt bei streng kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks, 3 Monate nach der Methode Martinotti-Charmat und danach Flaschenreife.
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:	Ideal als Aperitif, hervorragend zu Fisch, Meeresfrüchten oder delikaten Fleischgerichten. Empfohlene Trinktemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,0%
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre