



Cuvée 1926

Spumante Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry

Una data, 1926, e un luogo, Valdobbiadene, da qui il nostro nome che portiamo con orgoglio e prestigio.

Valdo Spumanti

Metodo charmat lungo di cinque mesi e successiva maturazione in bottiglia per 3 mesi

metodo charmat lungo

Un gusto amabile ed extra dry che ha reso famoso il prosecco in tutto il mondo

conosciuto in tutto il mondo


VALDO
SPUMANTE DAL 1926

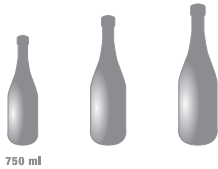


IL PRESTIGIO



Cuvée 1926

Spumante Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry



Descrizione prodotto

È il 1926 quando lo stappo della prima bottiglia segna la nascita di una grande azienda. Una data e un luogo, Valdobbiadene, da qui il nostro nome che oggi portiamo con orgoglio e "Prestigio". Valdo Spumanti 1926, il nuovo Prosecco Superiore Extra Dry per un tributo alla nostra storia e al vostro palato.

Zona di produzione

Accurata scelta di uve provenienti dalle più prestigiose zone vitivinicole

Altimetria ed esposizione

250 metri Valdobbiadene, 80 metri Conegliano s.l.m.

Tipologia del terreno

Mediamente calcareo argillosi di natura morenica a Valdobbiadene, argillosi profondi a Conegliano.

Uvaggio

Glera.

Vendemmia

Manuale, seconda quindicina di settembre.

Vinificazione

Breve macerazione sulle buccie in pressa chiusa e successiva pressatura soffice con estrazione della prima frazione di mosto fiore.

Resa uva

13.500 kg/ha

Affinamento

Dopo la prima fermentazione, due mesi sulle fecce fini a temperatura controllata di 10° C. in acciaio. Dopo la presa di spuma 3 mesi in autoclave sui lieviti e due mesi dopo l'imbottigliamento.

Gradazione

11% Vol.

Aspetto

Giallo paglierino con riflessi dorati brillanti. Perlage sottile e persistente.

Bouquet

Aroma caratteristico di frutta matura, mela, pera, pesca e di frutta esotica quale banana e ananas.

Sapore

Misurata morbidezza e rotondità con fresca sapidità e persistente fruttuosità.

Consigli per il consumo

Per consumare il prodotto in modo ottimale, è necessario raffreddarlo in modo graduale, senza eccessivi sbalzi di temperatura. È altresì opportuno non far sostare la bottiglia a lungo nel frigorifero. Per apprezzarne appieno il prodotto, la flûte è il bicchiere più adatto e la temperatura di mescita ideale è 6-7°C

Abbinamento gastronomico

Eccellente aperitivo, ottimo per qualsiasi momento della giornata con qualche stuzzichino come accompagnamento. Da provare anche con primi piatti in particolar modo i risotti ed è un ideale fine pasto con frutta come le pesche al Prosecco.

Product description

It was 1926, when the first bottle was uncorked with the start of a great company. This date combined with Valdobbiadene of which we are so proud, and "Prestige" are behind the new Valdo Spumanti 1926, a Superior Extra Dry Prosecco wine: a tribute to our history and your palate.

Production area

Accurate selection of grapes coming from the most prestigious wine areas.

Altitude and exposure of the vineyards

250 m Valdobbiadene, 80 m Conegliano a.s.l.

Soil

Quite calcareous/clayey and morenic in Valdobbiadene, clayey in Conegliano.

Grapes

Glera

Harvest period

During the second half of September

Vinification

Short maceration on the skins (closed press) followed by soft pressing with free-run must.

Yields

13,500 kg/ha (4.8 tons/acre).

Ageing

After the first fermentation, 2 months on fine lees under controlled temperature (10° C) in stainless steel vats. After degorgement, 3 months in stainless steel tank on the yeasts. Bottling is carried out 2 months after.

Alcohol level

11%

Color

Straw yellow colour with golden hues.

Bouquet

Typical flavour of ripe fruits: apple, pear, peach; and exotic fruits: banana and pineapple.

Flavour

Well-balanced softness and roundness with fresh and persistent fruity flavour.

Serving suggestions

Chill the wine gradually without causing sudden changes in temperature to enjoy the product at best. Do not store the bottle for long periods in the refrigerator. Flûtes are the ideal glasses to appreciate the wine to its greatest extent. The ideal serving temperature is 6-7°C.

Food matches

Excellent aperitif wine, ideal for all occasions also with snacks. Decidedly matching first courses, in particular risotto. Ideal at the end of the meal with fruits, such as peach and Prosecco.

Beschreibung

Im Jahr 1926 wurde in Valdobbiadene mit dem Entkorken der ersten Flasche der Grundstein für ein großes Unternehmen gelegt. Ein Datum und ein Ort, von dem sich unser Name ableitet, den wir heute stolz und mit "Prestige" tragen. Valdo Spumanti 1926 ist der neue Prosecco Superiore Extra Dry und ein Tribut an unsere Geschichte und für Ihren Gaumen.

Anbaugebiet

Sorgfältige Auswahl an Trauben aus den besten Weinbaugebieten.

Höhenlage

250 m ü NN in Valdobbiadene und 80 m ü. NN in Conegliano.

Boden

Kalk- und tonhaltige Moränenböden in Valdobbiadene, tiefe Tonböden in Conegliano.

Rebsorte

Glera

Weinlese

Zweite Septemberhälfte

Weinerzeugung

Kurze Mazeration auf den Schalen in der geschlossenen Presse und anschließendes sanftes Pressen mit Entnahme vom ersten Vorlaufmost.

Traubenertrag

13.500 kg/ha

Verfeinerung

Nach der ersten Gärung reift der Wein zwei Monate bei einer kontrollierten Temperatur von 10° C in Stahlbehältern auf der Feinhefe. Nach der Schaumbildung verbleibt der Wein weitere 3 Monate im Edelstahlbehälter auf der Hefe und reift dann nochmals zwei Monate nach dem Abfüllen in der Flasche.

Alkoholgehalt

11 Vol. %

Farbe

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen.

Bouquet

Charakteristisches Aroma mit einer Note reifer Früchte, Äpfel, Birne, Pfirsich und exotischer Früchte wie Banane und Ananas.

Geschmack

Angemessen weich und rund, vollmundig frisch und nachhaltig fruchtig.

Serviertemperatur

Am besten lässt sich dieser Spumante genießen, wenn er langsam und ohne große Temperaturschwankungen abgekühlt wurde. Die Flasche nicht zu lange im Kühlschrank aufbewahren. Damit seine Qualitäten voll zum Tragen kommen, sollte er in Sektflöten serviert werden, mit einer Temperatur von 6-7°C.

Passt zu

Hervorragend geeignet als Aperitif, ausgezeichnet aber auch zu jeder Tageszeit zu einem kleinen Imbiss. Passt gut zu ersten Gängen, insbesondere zu Risotto, und ist ideal, um ein gutes Essen mit Obst zu einem Abschluss zu bringen, wie zum Beispiel mit Pfirsichen mit Prosecco.