

Spumante millesimato metodo classico „ Numero 10 ” Docg brut Valdo 0.75 l

» » » Valdo Spumanti



Kód produktu

SE000810

1

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Spumante millesimato metodo classico „ Numero 10 ” Docg brut Valdo 0.75 l

» » » Valdo Spumanti

Popis

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Prosecco 100% vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - Valdobbiadene - brut - suché. Jedno z nejznámějších vinařství v oblasti Benátska vyrábí šumivá vína té nejvyšší kvality. Vinice jsou rozloženy kolem městečka Valdobbiadene. Nejnovější produkt vinařství Valdo je vyroben ze odrůdy Prosecco, klasickou šampaňskou metodou a druhotným kvašením v láhvi. Jedná se o ročníkový sekt. Expozice vinic je na jihovýchod, v nadmořské výšce 250 metrů. Půdní složení je jílovito vápencovité. Pečlivě vybrané hrozny Prosecca z nejlepších vinic jsou určeny k výrobě tohoto prestižního šumivého vína. Hrozny se začínají sklízet třetí týden v měsíci září. Druhotné kvašení v láhvi probíhá po dobu nejméně 10 měsíců, sekt pak ještě 6 měsíců zůstává v láhvi. Barva je slámově žlutá s jemnými zelenkavými odlesky. Svěží a ovocné ve vůni. Doporučená teplota k podávání je 8 – 10°C. Oceníte ho jako aperitiv, skvěle doprovází předkrmy z mořských plodů, těstoviny, bílé maso. Avšak jako všechna šumivá vína vyrobená klasickou šampaňskou metodou velmi dobře se hodí jako doprovod k celému slavnostnímu jídlu. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany a stopy vajec.

Hlavní parametry

Značka	Valdo
Původ	Valdobbiadene
Objem	750 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Složení	odrůdové víno révové
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.