

Valdo „ Elevantum & Puro Oro ” Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG brut 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Prosecco



Kód produktu

SE000740

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Glera vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - Valdobbiadene - Brut

"Oro Puro" je nejnovější produkt tohoto uznávaného vinařství v celé Itálii. Název ryzí zlato je symbolem hodnoty a čistoty, nezaměnitelné chutě úžasného Prosecca.

Prosecco vyráběné z vybraných hroznů opravdu těch nejlepších vinic apelace orientovaných na sever v nadmořské výšce 200-400 metrů, v okolí městečka Valdobbiadene. Sklizeň je v druhé polovině měsíce září. Vyrábí se přírodní metodou Charmat, zrání je v nerezových tancích po dobu minimálně 5 měsíců a další 3 měsíce následně v láhvi. Slámověžlutá barva se zlatým jiskřením. Bohatá a nezaměnitelná vůně zralého ovoce, připomíná máslovou hrušku a jablko Golden. Chuť lahodná, intenzivní, přitom harmonická.

Velmi mnohostranné použití: jako aperitiv, k lehkým nebo rybím předkrmům, může však doprovázet všechny chody jídla, až po dezert.

Optimální teplota pro podávání je 6-7°C.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Valdo „ Elevantum & Puro Oro ” Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG brut 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Prosecco

Popis

Vinařství VALDO vyrábí šumivá vína v malebném městečku Valdobbiadene už více než 80 let. Je všeobecně uznávaným protagonistou klasické oblasti Valdobbiadene a Conegliano jak svým objemem výroby, tak především nejvyšší kvalitou svých vín. Vinařství bylo založeno v roce 1926. Už název naznačuje, že se vinařství nachází v samém srdci oblasti a to přímo v centru městečka Valdobbiadene. Od svého založení se vinařství řídí svojí zásadou: neustálá snaha o zvyšování kvality a udržování původního a nefalšovaného charakteru tohoto šumivého vína. Vinařství Valdo vždy bylo a stále je nositelem těch nejlepších vinařských tradic oblasti Prosecco, znakem nejvyšší kvality a průkopníkem nových výrobních metod. Ve 40. letech minulého století vinařství začalo expandovat na mezinárodní trhy. Z malého rodinného vinařství se stal největší výrobce tohoto vína. Roční produkce vinařství se pohybuje okolo 5,5 miliónů lahví tohoto ušlechtilého moku. Vinice jsou z velké části na jižních svazích prvních pahorků, které se zvedají z pádské nížiny nad městečkem Valdobbiadene. Vinice mají pískovcové, štěrkovité a jílovité podloží. Nachází se v různých polohách od 50 m do 500 m n.v. Podnebí je velmi ovlivněno blízkou přítomností jak hor tak i moře, což velmi příznivě přispívá kvalitě pěstovaných hroznů. Populární Prosecco se značkou VALDO je největším pojmem v šumivých vínech jak v Itálii, tak i v celém světě.

Hlavní parametry

| | |
|--------------------|--|
| Značka | Valdo Spumanti |
| Druh | šumivé víno |
| Detail | Prosecco & tradiční italské víno z Benátského kraje |
| Původ | Itálie, Prosecco, Valdobbiadene, Veneto & Benátsko |
| Barva | bílá |
| Oblast & obec | Prosecco Valdobbiadene |
| Klasifikace původu | DOCG |
| Odrůda | základní odrůda pro Prosecco & Glera |
| Přívlastek | Superiore |
| Charakter | Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl |
| Výroba | druhotné kvašení v nerezových tancích & metoda Charmat |
| Zrání | 6 měsíců, ležení na lahvi, v nerezových nádobách |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 11,50 % |
| Balení | holá lahev |

LMIV & Doplnkové parametry

| | |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení | šumivé víno |
| Složení | odrůdové víno révové |
| Výrobce | Valdo Spumanti, Via Foro Boario, 20, 31049 Valdobbiadene (TV), Itálie |
| 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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |