

# Valdo „Numero 10 “ Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG brut 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Prosecco



Kód produktu

SE000810

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

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.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Valdo „ Numero 10 ” Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG brut 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Prosecco

### Popis

Valdo Numero 10 Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Metodo Classico Single-vintage je zcela unikátní produkt. Vytvořeno z intuice rodiny Bolla, je to 100% Glera Metodo Classico, které zahrnuje nejméně 10 měsíců refermentace a zrání v lahvích (Metodo Classico). Toto šumivé víno dokáže spojit typicky ovocné, delikátní vlastnosti hroznů Glera s tělem a osobností dosaženou refermentací v lahvích. Zralé ovocné tóny se mísí s komplexními medovými tóny a vytvářejí tak ve sklenici jedinečný a překvapivý zážitek. Vynikající jako aperitiv i jako „společník“ k celému jídlu. Plně vyjadřuje svou osobnost k rybám a pokrmům z bílého masa. 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 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, Valdobbiadene, Veneto & Benátsko               |
| Barva              | bílá                                                   |
| Oblast & obec      | Prosecco Valdobbiadene                                 |
| Klasifikace původu | DOCG                                                   |
| Odrůda             | základní odrůda pro Prosecco & Glera                   |
| Charakter          | Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl |
| Výroba             | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne      |
| Zrání              | 16 měsíců, ležení na lahvi                             |
| Objem              | 750 ml                                                 |
| Alkohol ABV        | 12,50 %                                                |
| Balení             | holá lahev                                             |

### LMIV & Doplnkové parametry

|                     |                                                                                                                                                         |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení    | šumivé víno                                                                                                                                             |
| Složení             | odrůdové víno rékové                                                                                                                                    |
| 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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |