

# Valdo Prosecco Cuvée del Fondatore Brut 0.75l

» Vína



Kód produktu

SE000770

Špičkové ročníkové Prosecco vyráběné z vybraných hroznů opravdu těch nejlepších vinic apelace orientovaných na jih, v okolí městečka Valdobbiadene. Vyrábí se přírodní metodou Charmat částečně v dubových sudech, částečně v nerezových tancích.

Slámověžlutá barva se zlatavými odlesky. Bohatá a jemná perlivost. Vůně zralého ovoce s medovými podtóny. Plná, harmonická, sametová chuť s jedinečnou charakteristikou. Slavnostní a prestižní příležitosti se nejlépe hodí pro otevření tohoto jedinečného ročníkového Prosecca. Servírujeme v úzkých sektových sklenicích při teplotě 7° - 9° C.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

# Valdo Prosecco Cuvée del Fondatore Brut 0.75l

» Vína

### 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 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 písčovcové, 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                                                   |
| 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       | ležení na lahvi, v nerezových nádobách                 |
| Alkohol ABV | 11,50 %                                                |
| 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. |