

Valdo Prosecco DOCG n.10 0.75l

» Vína



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:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Valdo Prosecco D.O.C.G. n.10 0.75l

» Vína

Popis

Valdo Numero 10 Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. 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 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
Barva	bílá
Klasifikace původu	D.O.C.G.
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
Alkohol ABV	12,50 %
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.