



LINEA ORIGINE

LINEA ORIGINE



VALDO ORIGINE FLUO SPUMANTE EXTRA DRY

RICETTA ORIGINALE

Ricetta originale Valdo tramandata da generazioni.

PACKAGING INNOVATIVO

Prodotto di grande appeal con serigrafia dall'effetto fluorescente per illuminare anche le notti di festa.

CARATTERE E PERSONALITÀ

Prodotto particolarmente indicato per la mescita, ma adatto anche per il servizio al tavolo.



VALDO

DAL 1926 A VALDOBBIADENE



LINEA ORIGINE

VALDO ORIGINE FLUO

SPUMANTE EXTRA DRY



DESCRIZIONE PRODOTTO

Ogni tradizione ha sempre un'Origine. La nostra nasce nel 1926. Valdo Origine è un elogio al tempo secondo una ricetta originale Valdo tramandata da generazioni, che ripropone in questo nobile spumante l'orgoglio per il passato e la passione per il futuro.



ZONA DI PRODUZIONE

Accurata scelta di uve provenienti dalla più prestigiose zone vitivinicole



ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE

Prevalentemente pianeggianti



TIPOLOGIA DEL TERRENO

Alluvionale argilloso



UVAGGIO

Uve ad alta vocazione spumantistica



VENDEMMIA

Mese di Settembre



VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata



RESA UVA

15.000 kg/ha



AFFINAMENTO

Charmat lungo e successiva maturazione in bottiglia



GRADAZIONE

11,5% vol



COLORE

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli



BOUQUET

Ha un profumo molto fine e fruttato che spazia tra il floreale e la mela verde



SAPORE

Gusto persistente, vivace e armonioso con una piacevole amabilità residua



CONSIGLI PER IL CONSUMO

È opportuno raffreddare la bottiglia gradatamente, ponendola per tempo nel frigorifero, facendo attenzione a non farle subire sbalzi termici violenti. La temperatura di servizio ideale è 6-8°C e il bicchiere più adatto è l'esclusiva coppa champagne Valdo Origine



ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Eccellente aperitivo, si accompagna perfettamente agli antipasti ed in modo particolare a piatti delicati, soprattutto a base di pesce.



PRODUCT DESCRIPTION

Traditions have always origins. Our origin dates back to 1926. Valdo Origin evokes past memories and the original Valdo recipe handed down over generations. This noble spumante wine combines pride of the past, passion for the future



PRODUCTION AREA

Accurate selection of grapes coming from the most prestigious wine areas



ALTITUDE AND EXPOSURE OF THE VINEYARDS

Mainly plain areas



SOIL

Alluvial clay



GRAPES/BLEND

Ideal grapes for spumante wine-making



HARVEST PERIOD

During the month of September



VINIFICATION

Soft pressing and fermentation at controlled temperature



YIELDS

15.000 kg/ha



AGEING

Charmat ageing followed in the bottle



ALCOHOL LEVEL

11,5 %



COLOR

Light straw yellow with greenish reflections



BOUQUET

Its very fine and fruity aroma ranges from floral to green apple scents



FLAVOUR

With a persistent taste, it is bright and harmonious and has an agreeably sweet aftertaste



SERVING SUGGESTIONS

Ideal serving temperature is 6-8°C and the most appropriate glass is the champagne flute Valdo Origine



FOOD MATCHES

Excellent as an aperitif, it is ideal with appetizers and when served with delicate dishes and fish preparations



PRODUKTBESCHREIBUNG

Jede Tradition hat ihren URSPRUNG. Unserer geht auf das Jahr 1926 zurück. Valdo Origine ist eine Lobeshymne an die Vergangenheit und nach einem Originalrezept erzeugt, das Valdo seit Generationen weitergibt. Dieser edle Schaumwein ist ein Symbol dafür, dass wir stolz auf die Vergangenheit sind und mit Leidenschaft in die Zukunft blicken



ANBAUGEBIET

Sorgfältige Auswahl an Trauben aus den besten Weinbaugebieten



HÖHENLAGE

Vorwiegend in der Ebene



BODEN

Tonhaltige Schwemmlandböden



REBSORTE

Trauben, die sich besonders für die Schaumweinerzeugung eignen



WEINLESE

September



WEINERZEUGUNG

Schonendes Pressen und Gärung bei kontrollierter Temperatur



TRAUBENERTRAG

15.000 kg/ha



VERFEINERUNG

Nach der Charmat-Methode im Gärbehälter und anschließend in der Flasche



ALKOHOLGEHALT

11,5 Vol. %



FARBE

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen



BOUQUET

Sehr feiner und fruchtiger Duft mit blumigen Noten und einer Nuance grüner Apfel



GESCHMACK

Anhaltender, lebhafter und harmonischer Geschmack mit einer angenehmen Restsüße



SERVIERTEMPERATUR

Am besten wird dieser Spumante mit einer Temperatur von 6-8°C in der exklusiven Sektschale Valdo Origine serviert



GASTRONOMISCHE TIPPS

Ein ausgezeichnete Aperitif, der sich als perfekter Begleiter zu Vorspeisen anbietet und besonders gut zu leichten Gerichten passt, vor allem zu Fischgerichten

ml: 750

Cod. ITF Code 08002335: 632064

Cod. EAN bottle 8002335: 132069

Products: 0013206F17 VALDO ORIGINE FLUO

Cases / Pallet: 24

Btg/Case: 6

Layers / Pallet: 5

Kg / Pallet: 589

PALLETS EPAL cm 120X80