

LINEA ORIGINE



VALDO ORIGINE ROSÈ

SPUMANTE ROSÈ BRUT

SAPIENTE COUPAGE

Sapiente coupage di uve provenienti da zone vocate.

BRIOSO ED ELEGANTE

Giovane, brioso, elegante e di tendenza dal colore intenso ed incantevole.

OTTIMO APERITIVO

E' ottimo aperitivo e gradevole complemento del pasto.



VALDO

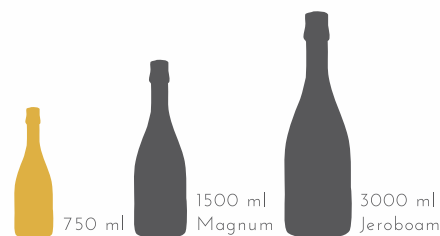
DAL 1926 A VALDOBBIADENE



LINEA ORIGINE

VALDO ORIGINE ROSÉ

SPUMANTE ROSÉ BRUT



DESCRIZIONE PRODOTTO

Valdo ROSE' è uno spumante giovane, brioso, elegante e di tendenza, frutto di un' accurata selezione di pregiate uve. Di spiccata personalità e dal colore accattivante è ottimo aperitivo.



ZONA DI PRODUZIONE

Frutto sapiente di una accurata selezione di uve provenienti dalle migliori zone viticole a vocazione spumantistica



ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE

Dai 100 ai 300 metri s.l.m.



TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcareao argilloso



UVAGGIO

Uve ad alta vocazione spumantistica



VENDEMMIA

Prima quindicina di settembre



VINIFICAZIONE

In rosato. Spremitura soffice di uve rosse senza macerazione sulle bucce



RESA UVA

15.000 kg/ha



AFFINAMENTO

Presa di spuma in autoclave di tre mesi, metodo Charmat



GRADAZIONE

12% Vol.



COLORE

Pennellate di colore vermiglio su petali di rosa



BOUQUET

Fine ed elegantemente fiorito, con presenza consistente di lampone



SAPORE

Il fine perlage di bollicine rotonde solletica, il sapore morbido e caldo soddisfa, l'aroma fruttato delizia. Il turbinio di sensazioni che questo eccellente Rosé, uscito dalla scuola Valdo, riesce ad esprimere è di pura piacevolezza



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Per apprezzare al meglio il prodotto si consiglia di servirlo ad una temperatura di servizio pari a 6 - 8°C



ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Originale come aperitivo, ottimo con menù a base di pesce, crostacei o delicati piatti di carne



PRODUCT DESCRIPTION

Valdo ROSE' is a young, bright, smart and trendy sparkling wine, and the result of a careful selection of high-quality grapes. With its clean-cut personality and enticing colour, it is an ideal aperitif



PRODUCTION AREA

Skilful and accurate selection of grapes coming from the best wine-growing areas with a vocation for spumante



ALTITUDE AND EXPOSURE OF THE VINEYARDS

100 to 300 metres a.s.l.



SOIL

Limestone mixed with clay



GRAPES/BLEND

Ideal grapes for spumante wine-making



HARVEST PERIOD

First half of September



VINIFICATION

Rosé. Soft pressing of red grapes which are not left in contact with the skins for maceration



YIELDS

15,000 kg/ha Ageing



AGEING

3-month autoclave refermentation, Charmat method



ALCOHOL LEVEL

12%



COLOR

Scarlet brush strokes on rose petals



BOUQUET

Fine and elegant blossom, with a consistent presence of raspberry



FLAVOUR

Tickling fine perlage of minute bubbles; pleasant round warm flavour; charming fruity aroma. The whirlwind of sensations generated by this excellent Rosé wine from the Valdo expertise, is pure delight



SERVING SUGGESTIONS

The ideal serving temperature of this wine is 6 - 8°C



FOOD MATCHES

Unique as an aperitif, excellent when matched to fish, seafood or delicate meat dishes



PRODUKTBESCHREIBUNG

Valdo ROSE' ist ein junger, spritziger und eleganter Schaumwein, der ganz im Trend der Zeit liegt und aus sorgfältig ausgewählten, hochwertigen Trauben gekeltert wird. Mit seiner starken Persönlichkeit und der ansprechenden Farbe eignet er sich hervorragend als Aperitif.



ANBAUGEBIET

Sorgfältige Auswahl von Trauben aus den besten Anbaugebieten für Schaumweine



HÖHENLAGE

100 bis 300 Meter über dem Meeresspiegel



BODEN

Kalkhaltige Tonböden



REBSORTE

Trauben, die sich besonders für die Schaumweinerzeugung eignen



WEINLESE

Erste Septemberhälfte



WEINERZEUGUNG

Als Rosé. Sanftes Auspressen der roten Trauben ohne Gärung auf der Schale Erste Septemberhälfte



TRAUBENERTRAG

15.000 kg/ha



VERFEINERUNG

Drei Monate Schaumbildung im Edelstahlbehälter mit der Charmat-Methode



ALKOHOLGEHALT

12 Vol. %



FARBE

Leicht grünlicher Stich auf Grundfarbe Rosenblüten



BOUQUET

Fein und elegant blumig mit intensivem Himbeerduft



GESCHMACK

Anregende, abgerundete Perlage, weicher und warmer Geschmack, der dem Gaumen schmeichelt; fruchtig zartes Aroma. Dieser hervorragende Rosé entfaltet ein überraschendes und ausgesprochen angenehmes Geschmacksfeuerwerk



SERVIERTEMPERATUR

Der Rosé kommt am besten zur Geltung, wenn er mit einer Temperatur von 6-8°C serviert wird



GASTRONOMISCHE TIPPS

Sehr originell als Aperitif, passt aber auch hervorragend zu Fischgerichten, Krustentieren und milden Fleischgerichten

ml: 750

Cod. ITF Code 08002335: 133660

Cod. EAN bottle 8002335: NP

Products: 0013306 VALDO ORIGINE ROSÉ

Cases / Pallet: 60

Btg/Case: 6

Layers / Pallet: 5

Kg / Pallet: 800

PALLETS EPAL cm 120X80