



PROSECCO DOCG

PROSECCO DOCG



ORO PURO BRUT

**VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT**

RARO E UNICO

Simbolo di purezza e valore. Raro e unico come la terra del Prosecco Superiore, l'oro di Valdobbiadene.

GUSTO ESCLUSIVO E RAFFINATO

Prosecco Superiore di DOGC, con un perlage sottile e persistente per un brindisi di giochi di luce dorata come gemme, gusto esclusivo e raffinato.

METODO CHARMAT LUNGO

Metodo Charmat lungo di cinque mesi e successiva maturazione in bottiglia di almeno mesi.



VALDO

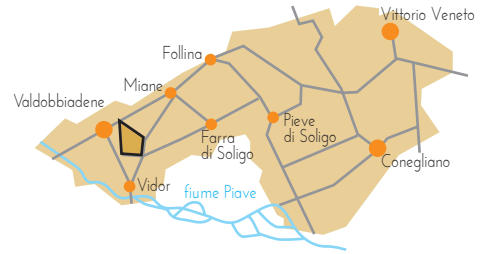
DAL 1926 A VALDOBBIADENE



PROSECCO DOCG

ORO PURO BRUT

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT



DESCRIZIONE PRODOTTO
Simbolo di purezza e valore. Tesoro eterno e prezioso come i momenti speciali della vita. Raro e unico come la terra del Prosecco Superiore, l'oro di Valdobbiadene. Si presenta con un perlage sottile e persistente per un brindisi dai giochi di luce dorato come gemme.

ZONA DI PRODUZIONE
Colline dell'area di Valdobbiadene

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE
Dai 200 ai 400 metri s.l.m. esposizione a sud

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Calcareo argilloso

UVAGGIO
Glera

VENDEMMIA
Seconda quindicina di settembre, manuale

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati ed a temperatura controllata

RESA UVA
13.500 kg/ha

AFFINAMENTO
Metodo Charmat lungo di 5 mesi e successive maturazione in bottiglia

GRADAZIONE
11,5% Vol.

COLORE
Giallo paglierino con riflessi dorati brillanti. Perlage sottile e persistente

BOUQUET
Aroma caratteristico, fiorito e con pronunciato fruttato di pera e mela Golden

SAPORE
Raffinato, armonico, ottima persistenza di aromaticità e di sapidità

CONSIGLI PER IL CONSUMO
Il calice ampio è il bicchiere più adatto per ottenere un ottimo sviluppo del perlage ed apprezzare al meglio tutte le caratteristiche del prodotto. La temperatura di mesita ideale è di 6-7°C. E' buona norma raffreddare la bottiglia in modo graduale, senza che la stessa subisca sbalzi di temperatura improvvisi. E' anche opportuno non far sostare a lungo lo spumante nel frigorifero

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Esprimo al massimo le proprie peculiarità con piatti a base di pesce. Ottimo come aperitivo, ma ancor più come vino spumante che accompagna perfettamente tutto il pasto

PRODUCT DESCRIPTION
Pure and prestigious features. Precious and eternal as special instants in life. Rare and unique such as the Prosecco Superiore land, the gold of Valdobbiadene.

PRODUCTION AREA
Valdobbiadene hilly area

ALTITUDE AND EXPOSURE OF THE VINEYARDS
200 metres (600 ft.) to 400 metres (1200 ft.) a.s.l. with a southerly exposure

SOIL
Clay and calcareous

GRAPES
Glera

HARVEST PERIOD
Manual harvest during the second half of September

VINIFICATION
Soft pressing and fermentation with selected yeasts at controlled temperature

YIELDS
13,500 Kg/ha

AGEING
5-month Charmat ageing followed in the bottle

ALCOHOL LEVEL
11.5%

COLOR
Straw yellow colour with gold bright reflections. Fine and persistent perlage

BOUQUET
Typically floral with strong pear and Golden apple fruity aroma

FLAVOUR
Refined, harmonious, lingering aroma and sapidity

SERVING SUGGESTIONS
A large stemmed glass allows for optimal development of the bead, enabling full appreciation of all the qualities of the product. We recommend serving this Prosecco at 6-7°C and gradually bringing the bottle to temperature in order not to shock the wine. Do not store sparkling wine for long periods of time in the refrigerator

FOOD MATCHES
At best with fish preparations. Excellent as an aperitif but even better as an all-meal companion

PRODUKTBESCHREIBUNG
Ein Symbol für Reinheit und Wert. Ein zeitloser und kostbarer Schatz, ganz wie die besonderen Augenblicke im Leben. Selten und einzigartig wie das Land des Prosecco Superiore, das Gold von Valdobbiadene. Mit einer feinen und anhaltenden Perlage für einen Toast mit goldenen Reflexen, die wie Edelsteine glitzern.

ANBAUGEBIET
Hügel der Gegend von Valdobbiadene.

HÖHENLAGE
200-400 Meter ü. NN in Südlage

BODEN
Tonige Kalkböden

REBSORTE
Glera

WEINLESE
Zweite Septemberhälfte. Weinlese komplett von Hand

WEINERZEUGUNG
Schonendes Pressen, Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur

TRAUBENERTRAG
13.500 kg/ha

VERFEINERUNG
Lange Charmat-Methode mit 5 Monaten im Gärbehälter und anschließender Reifung in Flaschen

ALKOHOLGEHALT
11,5 Vol.%

FARBE
Strohgelb mit brillanten goldenen Reflexen. Feine und beständige Perlage

BOUQUET
Charakteristisches, blumiges Aroma mit deutlich fruchtiger Note nach Birnen und Golden Äpfeln

GESCHMACK
Elegant, harmonisch, sehr anhaltend aromatisch und vollmundig

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GENUSS
Am besten eignet sich ein weites Weinglas, um eine vollkommene Entfaltung der Perle zu ermöglichen und alle Eigenschaften des Produkts optimal zu genießen. Ideale Serviertemperatur: 6-7°C. Der Schaumwein sollte langsam abgekühlt werden, ohne dass er dabei plötzlichen Temperaturschwankungen ausgesetzt wird. Die Flaschen nicht zu lange im Kühlschrank aufbewahren!

GASTRONOMISCHE TIPPS
Ideal zu Fischgerichten. Optimal als Aperitif, kommt aber besonders gut als Tischwein zur Geltung

ml: 750

Cod. ITF Code 08002335: 506662

Cod. EAN bottle 8002335: 506068

Products: 0050666 ORO PURO PROSECCO

Cases / Pallet: 60

Btg/Case: 6

Layers / Pallet: 5

Kg / Pallet: 800

PALLETS EPAL cm 120X80