Valdo Prosecco BIO 0.75l

» Vína



Kód produktu	SE000760

Prosecco DOC BIO Brut je oslavou čistoty a autentickým vyjádřením hroznů odrůdy Glera, pěstovaných podle přísných ekologických standardů. Toto šumivé víno, které vzniká na vyhlášených vinicích v provincii Treviso – v samotném srdci oblasti Prosecco DOC – odráží nejen kvalitu tamního terroir, ale i závazek vinařství Valdo k ochraně životního prostředí a podpoře biodiverzity.

Valdo Bio Brut se vyznačuje mimořádně jemným a vytrvalým perlením a jasnou, zářivou slámově žlutou barvou. Jeho aromatický profil nabízí živé tóny zeleného jablka, bílé broskve a citrusů, které doplňují jemné květinové nuance. Na patře víno překvapí svou svěžestí a dynamikou; rovnováha mezi kyselinkou a plností těla je dokonalá a čistý, osvěžující závěr přímo vybízí k dalšímu doušku.

Toto Prosecco Brut je ideální jako aperitiv a skvěle ladí s lehkými předkrmy, rybími pokrmy či mořskými plody. Díky své schopnosti dodat každé události nádech elegance a radosti představuje také vynikající volbu pro slavnostní chvíle.

Dostupnost na hlavním skladě:	<5 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Valdo Prosecco BIO 0.75l

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 pískovcové, štěrkovité a jílovité podloží. Nachází se v různých polohách od 50 m do 500 m n.v. Podnebí je velmi ovlivněno blízkou přítomnosti 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
Odrůda	základní odrůda pro Prosecco & Glera
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Itálie, Prosecco, Veneto & Benátsko
Oblast & obec	Prosecco Treviso
Ročník	NON Vintage
Zrání	v nerezových nádobách
Výroba	druhotné kvašení v nerezových tancích & metoda Charmat
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Valdo Spumanti, Via Foro Boario, 20, 31049 Valdobbiadene (TV), Itálie