

LINEA PRESTIGIO



CUVÉE DEL FONDATORE

**VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT**

MILLESIMATO

Ottenuto con uve provenienti da un'unica vendemmia.

CHARDONNAY AFFINATO IN BARRIQUE

Pregiata Cuvée ottenuta con un metodo particolare di spumantizzazione che comprende un parziale affinamento in barrique di rovere francese.

METODO CHARMAT LUNGO

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



VALDO

DAL 1926 A VALDOBBIADENE



LINEA PRESTIGIO

CUVÉE DEL FONDATORE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT



DESCRIZIONE PRODOTTO
Pregiata Cuvée ottenuta con un metodo particolare di spumantizzazione che comprende un parziale affinamento in barrique di rovere francese. Dedicato proprio al fondatore dell'azienda, colui che amò e credette più di ogni altro al futuro e alle potenzialità del Prosecco: Sergio Balla

- ZONA DI PRODUZIONE**
Valdobbiadene
- ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE**
250 metri s.l.m. con esposizione a sud
- TIPOLOGIA DEL TERRENO**
Terreni argillosi con sottosuolo di arenaria marina
- UVAGGIO**
Glera 90%, Chardonnay 10%
- VENDEMMIA**
Seconda quindicina di settembre con raccolta manuale
- VINIFICAZIONE**
Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata
- RESA UVA**
Max 13.500 Kg/ha
- AFFINAMENTO**
Chardonnay: affinato in barrique e successiva maturazione in bottiglia; Glera: metodo Charmat lungo e successiva maturazione in bottiglia
- GRADAZIONE**
12% Vol.
- COLORE**
Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage ricco e sottile
- BOUQUET**
Ritroviamo profumi di frutta matura, banana, nocciolo, vaniglia e un lieve sentore di mielato
- SAPORE**
Pieno, armonico, vellutato, dalla pronunciata personalità. Gli aromi fruttati si fondono con quelli speziati della barrique
- CONSIGLI PER IL CONSUMO**
Il profumo ed il gusto vellutati del prodotto possono essere apprezzati oppieno con il calice.
La temperatura di servizio consigliata è 10-12°C
- ABBINAMENTO GASTRONOMICO**
Le occasioni celebrative, gli avvenimenti prestigiosi sono i più adatti all'importanza del prodotto, che può essere consumato sia come eccellente aperitivo che per accompagnare tutto il pasto. Esalta il sapore di pesce e carni bianche, ma può essere tranquillamente abbinato a svariati piatti, anche azzardando accostamenti fuori dalle comuni regole

PRODUCT DESCRIPTION
Prestigious Cuvée obtained with a special sparkling technique including a partial refinement in French oak casks. Dedicated to the company founder who strongly believed in the great future growth and potential of Prosecco: Sergio Balla

- PRODUCTION AREA**
Valdobbiadene
- ALTITUDE AND EXPOSURE OF THE VINEYARDS**
250 metres (750 ft.) a.s.l. with exposure to the south
- SOIL**
Mainly clay over a base of sandstone of marine origin
- GRAPES/BLEND**
Glera 90%, Chardonnay 10%
- HARVEST PERIOD**
Manual harvest during the second half of September
- VINIFICATION**
Soft pressing and fermentation at controlled temperature
- YIELDS**
13,500 Kg/ha
- AGEING**
Chardonnay: refined in oak and ageing in the bottle; Glera: long Charmat method and ageing in the bottle
- ALCOHOL LEVEL**
12%
- COLOR**
Straw yellow colour with gold reflections. Very fine and persistent perlage
- BOUQUET**
Hints of ripe fruits, banana, hazel-nut, vanilla and a subtle scent of honey
- FLAVOUR**
Full, harmonious and velvety taste with a clear-cut personality. Fruity fragrances melt with the spicy barrique aromas
- SERVING SUGGESTIONS**
Its velvety bouquet and taste can be fully appreciated with a tulip-shaped glass. The recommended serving temperature is 10-12°C
- FOOD MATCHES**
The fine quality of this sparkling wine makes it perfect for important occasions, celebrations, and special events. Excellent either as an aperitif or served throughout the meal. Best when matched to fish and white meat dishes, but will also marry well with other even unusual preparations such

PRODUKTBESCHREIBUNG
Hochwertige Cuvée, bei der die Schaumbildung in einem speziellen Verfahren erfolgt ist, zu dem auch eine teilweise Verfeinerung in Fässern aus französischer Eiche gehört. Dieser Schaumwein ist dem Gründer des Unternehmens gewidmet, der mehr als alle anderen an die Zukunft und das Potential vom Prosecco geglaubt hat: Sergio Balla

- ANBAUGEBIET**
Valdobbiadene
- HÖHENLAGE**
250 Meter ü. NN in Südlage
- BODEN**
Tonige Böden, Unterboden aus marinem Sandstein
- REBSORTE**
Glera 90%, Chardonnay 10%
- WEINLESE**
Zweite Septemberhälfte, Weinlese komplett von Hand
- WEINERZEUGUNG**
Schonendes Pressen und Gärung bei kontrollierter Temperatur
- TRAUBENERTRAG**
Max. 13.500 kg/ha
- VERFEINERUNG**
Chardonnay: Verfeinert in Holzfässern mit anschließender Reifung in der Flasche.
Glera: Gekellert nach der lange Charmant Methode mit anschließender Reifung in der Flasche.
- ALKOHOLGEHALT**
12 Vol.%
- FARBE**
Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, reiche und feine Perlage
- BOUQUET**
Duftet nach reifen Früchten, Bananen, Haselnüssen und Vanille mit zarter Honignote
- GESCHMACK**
Voll, harmonisch und samtig, mit einer starken Persönlichkeit. Die fruchtigen Aromen verschmelzen mit den würzigen Aromen aus dem Eichenfass
- SERVIERTEMPERATUR**
Dieser hervorragende Spumante entfaltet seine Eigenschaften am besten bei einer Serviertemperatur von 10-12°C. Im Sektkelch servieren
- GASTRONOMISCHE TIPPS**
Dieser großartige Schaumwein eignet sich ganz ausgezeichnet für festliche Anlässe und anspruchsvolle Ereignisse. Er kann als anspruchsvoller Aperitif gereicht werden, aber auch als Tischwein. Besonders gut unterstreicht er den Geschmack von Fisch und weißem Fleisch, kann aber bedenkenlos zu den verschiedensten Gerichten serviert werden

ml: 750

Cod. ITF Code 08002335: 513066
Cod. EAN bottle 8002335: NP
Products: 0051306 CUVÉE DEL FONDATORE
Cases / Pallet: 80
Btg/Case: 6
Layers / Pallet: 5
Kg / Pallet: 800
PALLETS EPAL cm 120X80

ml: 1500

Cod. ITF Code 08002335: 591064
Cod. EAN bottle 8002335: NP
Products: 0059106 CUVÉE DEL FONDATORE
Cases / Pallet: 44
Btg/Case: 6
Layers / Pallet: 4
Kg / Pallet: 775
PALLETS EPAL cm 120X80

ml: 3000

Cod. ITF Code 08002335: 503012
Cod. EAN bottle 8002335: NP
Products: 0050301 CUVÉE DEL FONDATORE
Cases / Pallet: 90
Btg/Case: 1
Layers / Pallet: 10
Kg / Pallet: 650
PALLETS EPAL cm 120X80