



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 ausgezeichnetes 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