



ALTRI SPUMANTI

# ALTRI SPUMANTI



## CUVÉE VALDO EXTRA DRY

### SPUMANTE EXTRA DRY

#### SAPIENTE COUPAGE

Sapiente coupage di uve a vocazione spumantistica.

#### BOUQUET FRUTTATO

Si caratterizza per il suo personalissimo bouquet fruttato, il sapore fresco ed armonico, il raffinato perlage. La bottiglia ha un'eleganza classica.

#### IDEALE A TUTTO PASTO

Ideale per accompagnare tutto il pasto.



**VALDO**

DAL 1926 A VALDOBBIADENE



## ALTRI SPUMANTI

# CUVÉE VALDO EXTRA DRY

## SPUMANTE EXTRA DRY



**DESCRIZIONE PRODOTTO**  
Da un'accurata scelta delle uve nasce questo spumante, che esprime la maestria dell'antica tradizione spumantistica di Valdobbiadene che è conosciuta e apprezzata in ogni parte d'Italia

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Accurata scelta di uve provenienti dalla più prestigiose zone vitivinicole del Veneto

**ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE**  
Prevalentemente pianeggiante

**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 di 3 mesi e successiva maturazione in bottiglia

**GRADAZIONE**  
11% 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 la flûte

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**  
È uno spumante che si beve a tutto pasto, si sposa ottimamente anche con i piatti più sofisticati

**PRODUCT DESCRIPTION**  
Grapes from the most prestigious wine-growing areas are carefully selected to obtain this sparkling wine. The result of the Valdobbiadene ancient art in making spumante is known and appreciated throughout Italy

**PRODUCTION AREA**  
Careful selection of grapes from the most prestigious grape-growing areas of the Veneto region

**ALTITUDE AND EXPOSURE OF THE VINEYARDS**  
Mainly in the plains

**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**  
3-month charmat ageing followed in the bottle

**ALCOHOL LEVEL**  
11%

**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**  
Chill the wine gradually without causing sudden changes in temperature to enjoy the product at its best. Do not store the bottle for long periods in the refrigerator. Ideal when served at 6-8°C in flûtes which are the most appropriate serving glasses

**FOOD MATCHES**  
This sparkling wine can be consumed throughout the meal but is also excellent with the most sophisticated cuisine

**PRODUKTBESCHREIBUNG**  
Dieser Schaumwein, für den nur sorgfältig ausgewählte Trauben aus angesehenen Weinbaugebieten verarbeitet werden, ist das herausragende Ergebnis antiker Kelterverfahren aus Valdobbiadene und ist deshalb in ganz Italien bekannt und geschätzt

**ANBAUGEBIET**  
Sorgfältige Auswahl an Trauben aus den besten Weinbaugebieten von Venetien

**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 3 Monate im Gärbehälter und anschließend Reifung in der Flasche

**ALKOHOLGEHALT**  
11 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**  
Die Flasche sollte langsam abgekühlt und dazu rechtzeitig in den Kühlschrank gestellt werden. Starke Temperaturschwankungen sollten vermieden werden. Am besten wird dieser Spumante mit einer Temperatur von 6-8°C in Sektflöten serviert

**GASTRONOMISCHE TIPPS**  
Ein optimaler Begleiter zum ganzen Essen, der ausgezeichnet auch zu aufwendigen Gerichten paßt