



ALTRI SPUMANTI

ALTRI SPUMANTI



GARDA DOC SPUMANTE BRUT

LA VOCAZIONE TERRITORIALE

Un progetto che rappresenta l'opportunità di unificare la vocazione viticola del territorio alla tradizione spumantistica di Valdo.

ACCURATA SELEZIONE

Ottenuto da un'accurata selezione delle migliori uve di vitigni a bacca bianca da sempre coltivati nei vigneti situati nelle vicinanze del lago di Garda.

PACKAGING MODERNO

Forte richiamo al territorio del Garda attraverso un packaging contemporaneo ed elegante.



VALDO

DAL 1926 A VALDOBBIADENE



ALTRI SPUMANTI

GARDA DOC

SPUMANTE BRUT



DESCRIZIONE PRODOTTO

Da un'accurata scelta delle uve provenienti dall'area DOC del Garda, nasce questo Spumante prodotto seguendo i più rigorosi canoni della Scuola Spumantistica Valdo.



ZONA DI PRODUZIONE

Areale delle dolci colline del Garda DOC



ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE

100 metri s.l.m.



TIPOLOGIA DEL TERRENO

Di origine morenica, argilloso



UVAGGIO

Garganega e Chardonnay



VENDEMMIA

Prima decade di Settembre



VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco mediante pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata



RESA UVA

15.000 Kg. / Ha.



AFFINAMENTO

Charmat di 3 mesi e successivo affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi



GRADAZIONE

11% vol



COLORE

Giallo paglierino brillante con tenui riflessi verdognoli



BOUQUET

Intenso e fragrante con delicati sentori floreali e di frutta a polpa bianca



SAPORE

Gusto piacevolmente asciutto e sapido, armonico e con finale lungo e persistente



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

Ottimo come aperitivo, è uno Spumante che può essere abbinato agli antipasti e ai primi piatti tipici della cucina veneta e in particolare al pesce cotto al forno e ai risotti preparati con verdure e gamberi



PRODUCT DESCRIPTION

Rigorously selected grapes from the Garda DOC area yield this sparkling wine produced via the expert Sparkling Wine techniques developed by Valdo



PRODUCTION AREA

Grapes from gently rolling hills in the Garda DOC area



ALTITUDE AND EXPOSURE OF THE VINEYARDS

100 metres a.s.l.



SOIL

Morainal origin, clayey



GRAPES/BLEND

Garganega and Chardonnay



HARVEST PERIOD

First 10 days of September



VINIFICATION

White wine vinification with soft pressing of the grapes and temperature-controlled fermentation



YIELDS

15,000 kg/ha



AGEING

Charmat method for 3 months followed by at least 2 months of ageing in the bottle



ALCOHOL LEVEL

11 % alc./vol.



COLOR

Bright straw yellow with pale greenish reflections



BOUQUET

Intense and fragrant with delicate aromas of flowers and white-fleshed fruit



FLAVOUR

A pleasantly dry and savoury palate that is well-balance, with a long and persistent finish



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

Excellent as an aperitif, this sparkling wine can be paired with typical Veneto-style starters and pasta dishes and specially with fish and risottos prepared with vegetables and shrimps



PRODUKTBESCHREIBUNG

Für diesen Sekt, der nach den strengen Vorgaben für die Erzeugung von Valdo Schaumweinen gekellert wurde, wurden sorgfältig ausgewählte Trauben aus der DOC-Region um den Gardasee verarbeitet



ANBAUGEBIET

Die sanft abfallenden Hügel der Region Garda DOC



HÖHENLAGE

100 Meter ü. M.



BODEN

Moränen- und Lehmboden



REBSORTE

Garganega und Chardonnay



WEINLESE

Erstes Septemberr Drittel



WEINERZEUGUNG

Die weißen Trauben werden vorsichtig gepresst. Danach folgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur



TRAUBENERTRAG

15.000 kg/ha



VERFEINERUNG

Für 3 Monate nach Methode Charmat und danach mindestens 2 Monate in der Flasche



ALKOHOLGEHALT

11 Vol. %



FARBE

Leuchtendes Strohgelb mit sanft grünlichen Reflexen



BOUQUET

Intensiv und duftend mit feinen Anklängen von Blumen und Früchten mit weißem Fruchtfleisch



GESCHMACK

Angenehm trockener und würziger, harmonischer Geschmack mit einem lang anhaltenden Finale



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

Dieser Sekt eignet sich sehr gut als Aperitif, passt aber auch zu Vorspeisen und typischen Zwischengerichten der venetischen Küche, vor allem zu Fisch aus dem Ofen und Risotto mit Gemüse und Crevetten

	EAN / ITF	ALTEZZA / HEIGHT (mm)	LARGHEZZA / WIDTH (mm)	PROFONDITÀ / DEPTH (mm)	PESO / WEIGHT (Kg)	LITRI / LITERS	N° BTG	N° COLLI / CASES	COLLI X STRATI / CASES X LAYERS
BOTTIGLIA / BOTTLE	8002335901061	300	91,5	91,5	1,493	0,75	1		
COLLO / CASE	08002335901061	311	285	192	8,96	4,5	6	1	
PALLET		1690	1200	800	737	360	480	80	16x5