



**I FRIZZANTI**

# I FRIZZANTI



## LEGATURA SPAGO

**VINO FRIZZANTE  
PROSECCO TREVISO DOC**

### LEGATURA A MANO

Rappresenta l'originalità e la tradizione artigianale contadina.

### PROSECCO TREVISO DOC

Prosecco Treviso DOC, nel segno della tradizione.

### ADATTO A OGNI OCCASIONE

Fresco, brioso, invitante, si adatta ad ogni occasione.



**VALDO**

DAL 1926 A VALDOBBIADENE



## I FRIZZANTI

# LEGATURA SPAGO

## VINO FRIZZANTE PROSECCO TREVISO DOC



**DESCRIZIONE PRODOTTO**  
Vino frizzante ottenuto per seconda fermentazione controllata in autoclave. Evoca la tradizione di un tempo grazie alla tipica legatura a spago.

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Prosecco, provincia di Treviso

**ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE**  
100 metri s.l.m.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO**  
Alluvionale, argilloso

**UVAGGIO**  
Glera

**VENDEMMIA**  
Seconda quindicina di Settembre con raccolta manuale

**VINIFICAZIONE**  
Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 18°C

**RESA UVA**  
Max 18.000 Kg/ha

**AFFINAMENTO**  
Rifermentazione in autoclave fino al raggiungimento di 2,5 atmosfere di pressione

**GRADAZIONE**  
10,5% Vol.

**COLORE**  
Giallo paglierino chiaro

**BOUQUET**  
Profumo delicato, sottile e floreale

**SAPORE**  
In bocca è moderatamente frizzante, gentile, con evidente e squisito fruttato

**CONSIGLI PER IL CONSUMO**  
Il calice a tulipano è il bicchiere adatto per valorizzarne il perlage e il profumo delicato. Servire freddo ad una temperatura di miscita di 8-10°C. E' opportuno non raffreddare bruscamente la bottiglia, ponendola per tempo nel frigorifero.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**  
Eccellente aperitivo, si beve a tutto pasto con cibi leggeri. Può essere anche apprezzato da coloro che cercano una valida alternativa ai vini fermi.

**PRODUCT DESCRIPTION**  
Semi-sparkling wine obtained with controlled re-fermentation in stainless steel tank. With its string-tied cork it evokes old-time tradition

**PRODUCTION AREA**  
Prosecco, province of Treviso

**ALTITUDE AND EXPOSURE OF THE VINEYARD**  
100 m. above sea level

**SOIL**  
Alluvial clay soil

**GRAPES/BLEND**  
Glera

**HARVEST PERIOD**  
Second half of September, manual harvest

**VINIFICATION**  
Soft pressing and fermentation at 18°C controlled temperature

**YIELDS**  
Max 18,000 Kg/ha

**AGEING**  
Secondary fermentation in steel tanks until reaching pressure of 2.5 atmospheres

**ALCOHOL LEVEL**  
10.5%

**COLOR**  
Light straw yellow

**BOUQUET**  
Delicate, fine and floral scent

**FLAVOUR**  
Moderately sparkling, gentle mouthfeel with clear and tasty fruity scent

**SERVING SUGGESTIONS**  
Tulip glasses are the ideal glasses to enhance the perlage and the delicate bouquet of this wine. Serve chilled at 8-10°C; cool the bottle gradually in the refrigerator

**FOOD MATCHES**  
Excellent as an aperitif, it is an all-meal wine with light food. It can be appreciated as an alternative to still wines

**PRODUKTBESCHREIBUNG**  
Perlwein, erzeugt durch kontrollierte Nachgärung in Gärbehältern. Sehr nostalgisch und traditionell mit typischer Agraffe aus Bindfaden

**ANBAUGEBIET**  
Prosecco, Provinz von Treviso

**HÖHENLAGE**  
100 m ü. NN.

**BODEN**  
Schwemmlandböden, Tonböden

**REBSORTE**  
Glera

**WEINLESE**  
Zweite Septemberhälfte. Weinlese komplett von Hand

**WEINERZEUGUNG**  
Sanftes Pressen und Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18°C

**TRAUBENERTRAG**  
Max 18.000 kg/ha

**VERFEINERUNG**  
Zweitgärung im Gärbehälter bis zur Erreichung eines Drucks von 2,5 Atmosphären

**ALKOHOLGEHALT**  
10,5 Vol.%

**FARBE**  
Helles Strohgelb

**BOUQUET**  
Zarter, feiner und blumiger Duft

**GESCHMACK**  
Leicht perlig im Mund, angenehm und mit deutlichem, exquisitem Fruchtaroma

**SERVIERTEMPERATUR**  
Die Perlage und der zarte Duft dieses Prosecco Frizzante kommen am besten in einem Tulpenglas zum Tragen. Kühl mit einer Temperatur von 8-10°C servieren. Die Flasche nicht abrupt abkühlen, sondern rechtzeitig in den Kühlschrank legen

**GASTRONOMISCHE TIPPS**  
Ein ausgezeichneter Aperitifwein, der bei leichten Gerichten auch während des ganzen Essens gereicht werden kann. Besonders beliebt bei allen, die eine überzeugende Alternative zu normalen Weinen zu schätzen wissen

ml: 750

Cod. ITF Code 08002335: 697667

Cod. EAN bottle 8002335: 297065

Products: 0013006 EDIZIONE ORO SPAGO

Cases / Pallet: 95

Btg/Case: 6

Layers / Pallet: 5

Kg / Pallet: 850

PALLETS EPAL cm 120X80