



PROSECCO DOCG

# PROSECCO DOCG



## MARCA ORO

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

#### LA STORIA

Rappresenta la storia della Valdo.

#### N° 1 IN ITALIA

Il Prosecco più venduto in Italia.

#### RICONOSCIUTO IN TUTTO IL MONDO

Un prodotto che per le sue caratteristiche viene riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo.



**VALDO**

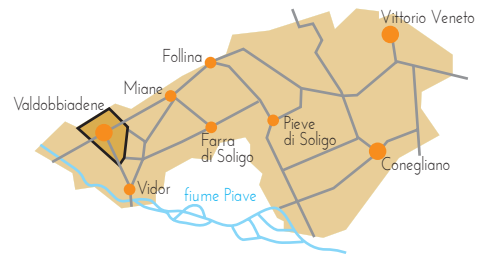
DAL 1926 A VALDOBBIADENE



## PROSECCO DOCG

# MARCA ORO

## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY



**DESCRIZIONE PRODOTTO**  
È lo spumante simbolo, protagonista del successo della Valdo. Nasce tra le splendide colline di Valdobbiadene

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Valdobbiadene

**ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE**  
Dai 100 ai 300 metri s.l.m. esposizione a sud

**TIPOLOGIA DEL TERRENO**  
Calcereo argilloso

**UVAGGIO**  
Glera

**VENDEMMIA**  
Seconda quindicina di settembre

**VINIFICAZIONE**  
Pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati ed a temperatura controllata

**RESA UVA**  
13.500 kg/ha

**AFFINAMENTO**  
3 mesi in autoclave e 2 mesi in bottiglia

**GRADAZIONE**  
11% Vol.

**COLORE**  
Giallo paglierino chiaro con riflessi dorati

**BOUQUET**  
Inconfondibile profumo fruttato con sentori di mela selvatica, Golden, di fiori d'acciaia e di miele

**SAPORE**  
Snello e gentile, di moderato corpo, con una leggera amabilità residua e il perlage a grana finissima e persistente

**CONSIGLI PER IL CONSUMO**  
Per consumare il prodotto in modo ottimale, è necessario raffreddarlo in modo graduale, senza eccessivi sbalzi di temperatura. È altresì opportuno non far sostare la bottiglia a lungo nel frigorifero. Per apprezzarne appieno il prodotto, la flûte è il bicchiere più adatto e la temperatura di mescita ideale è 6-7°C

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**  
Eccellente aperitivo, si adatta perfettamente a tutte le occasioni conviviali. Può essere consumato a tutto pasto accompagnando cibi delicati soprattutto a base di pesce

**PRODUCT DESCRIPTION**  
Valdo owes its success to this spumante wine which comes from the grapes cultivated in the Valdobbiadene area, and is the star of the Valdo collection

**PRODUCTION AREA**  
Valdobbiadene

**ALTITUDE AND EXPOSURE OF THE VINEYARDS**  
From 100 (300 ft.) to 300 metres (900 ft.) a.s.l. with a southerly exposure

**SOIL**  
Limestone mixed with clay

**GRAPES**  
Glera

**HARVEST PERIOD**  
During the second half of September

**VINIFICATION**  
Soft pressing and fermentation with selected yeasts at controlled temperatures

**YIELDS**  
13,500 kg/ha (4.8 tons/acre)

**AGEING**  
3 months of steel tank ageing and 2 months in the bottle

**ALCOHOL LEVEL**  
11%

**COLOR**  
Straw yellow colour with golden hues

**BOUQUET**  
Unmistakable fruity aroma with scents of wild apple, Golden apple, acacia flowers and honey

**FLAVOUR**  
Sleek and mild taste, mildly-bodied with a slightly sweet aftertaste and extra fine persistent perlage

**SERVING SUGGESTIONS**  
Chill the wine gradually without causing sudden changes in temperature to enjoy the product at best. Do not store the bottle for long periods in the refrigerator. Flûtes are the ideal glasses to appreciate the wine to its greatest extent. The ideal serving temperature is 6-7°C

**FOOD MATCHES**  
Excellent as an aperitif, it is the perfect companion for get-togethers. It can be served throughout the meal with fine food and above all fish

**PRODUKTBESCHREIBUNG**  
Dieser Schaumwein ist das Symbol von Valdo und steht im Mittelpunkt unseres Erfolges. Die Trauben für diesen Wein stammen aus den wundervollen Hügeln von Valdobbiadene

**ANBAUGEBIET**  
Valdobbiadene

**HÖHENLAGE**  
100-300 Meter ü. NN in Südlage

**BODEN**  
Tonhaltige Kalkböden

**REBSORTE**  
Glera

**WEINLESE**  
Zweite Septemberhälfte

**WEINERZEUGUNG**  
Schonendes Pressen und Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur

**TRAUBENERTRAG**  
13.500 kg/ha

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

**ALKOHOLGEGHALT**  
11 Vol.-%

**FARBE**  
Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen

**BOUQUET**  
Unverwechselbarer fruchtiger Duft mit Noten von Wildapfel, Golden Äpfel, Akazienblüten und Honig

**GESCHMACK**  
Sleek und freundlich, nicht zu gehaltvoll, mit angenehmer Restsüße und sehr feiner, anhaltender Perlage

**SERVIERTEMPERATUR**  
Am besten lässt sich dieser Spumante genießen, wenn er langsam und ohne große Temperaturschwankungen abgekühlt wurde. Die Flasche nicht zu lange im Kühlschrank aufbewahren. Damit seine Qualitäten voll zum Tragen kommen, sollte er in Sekflöten serviert werden, mit einer Temperatur von 6-7°C

**GASTRONOMISCHE TIPPS**  
Ein ausgezeichnete Aperitifwein, der sich auch als Begleiter zu allen festlichen Essen anbietet. Er kann zum gesamten Essen gereicht werden und passt am besten zu milden Speisen, vor allem zu Fischgerichten

### ml: 375

Cod. ITF Code 08002335: 503128  
Cod. EAN bottle 8002335: 503128  
Products: 0050312 MARCA ORO  
Cases / Pallet: 70  
Btg/Case: 12  
Layers / Pallet: 5  
Kg / Pallet: 760  
PALLETES EPAL cm 120X80

### ml: 750

Cod. ITF Code 08002335: 503661  
Cod. EAN bottle 8002335: 103069  
Products: 0050306 MARCA ORO  
Cases / Pallet: 95  
Btg/Case: 6  
Layers / Pallet: 5  
Kg / Pallet: 850  
PALLETES EPAL cm 120X80

### ml: 1500

Cod. ITF Code 08002335: 590067  
Cod. EAN bottle 8002335: 190069  
Products: 0059006 MARCA ORO  
Cases / Pallet: 44  
Btg/Case: 6  
Layers / Pallet: 4  
Kg / Pallet: 775  
PALLETES EPAL cm 120X80

### ml: 3000

Cod. ITF Code 08002335: 509113  
Cod. EAN bottle 8002335: 200119  
Products: 0050911 MARCA ORO  
Cases / Pallet: 90  
Btg/Case: 1  
Layers / Pallet: 10  
Kg / Pallet: 650  
PALLETES EPAL cm 120X80