



PROSECCO DOCG

PROSECCO DOCG



## ORO PURO BRUT

**VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT**

### RARO E UNICO

Simbolo di purezza e valore. Raro e unico come la terra del Prosecco Superiore, l'oro di Valdobbiadene.

### GUSTO ESCLUSIVO E RAFFINATO

Prosecco Superiore di DOGC, con un perlage sottile e persistente per un brindisi di giochi di luce dorata come gemme, gusto esclusivo e raffinato.

### METODO CHARMAT LUNGO

Metodo Charmat lungo di cinque mesi e successiva maturazione in bottiglia di almeno mesi.



**VALDO**

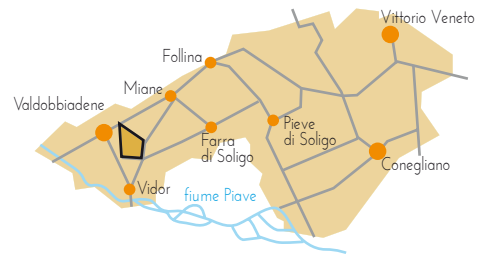
DAL 1926 A VALDOBBIADENE



## PROSECCO DOCG

# ORO PURO BRUT

## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT



**DESCRIZIONE PRODOTTO**  
Simbolo di purezza e valore. Tesoro eterno e prezioso come i momenti speciali della vita. Raro e unico come la terra del Prosecco Superiore, l'oro di Valdobbiadene. Si presenta con un perlage sottile e persistente per un brindisi dai giochi di luce dorato come gemme.

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Colline dell'area di Valdobbiadene

**ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE**  
Dai 200 ai 400 metri s.l.m. esposizione a sud

**TIPOLOGIA DEL TERRENO**  
Calcareao argilloso

**UVAGGIO**  
Glera

**VENDEMMIA**  
Seconda quindicina di settembre, manuale

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

**RESA UVA**  
13.500 kg/ha

**AFFINAMENTO**  
Metodo Charmat lungo di 5 mesi e successive maturazione in bottiglia

**GRADAZIONE**  
11,5% Vol.

**COLORE**  
Giallo paglierino con riflessi dorati brillanti. Perlage sottile e persistente

**BOUQUET**  
Aroma caratteristico, fiorito e con pronunciato fruttato di pera e mela Golden

**SAPORE**  
Raffinato, armonico, ottima persistenza di aromaticità e di sapidità

**CONSIGLI PER IL CONSUMO**  
Il calice ampio è il bicchiere più adatto per ottenere un ottimo sviluppo del perlage ed apprezzare al meglio tutte le caratteristiche del prodotto. La temperatura di mesita ideale è di 6-7°C. E' buona norma raffreddare la bottiglia in modo graduale, senza che la stessa subisca sbalzi di temperatura improvvisi. E' anche opportuno non far sostare a lungo lo spumante nel frigorifero

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**  
Esprime al massimo le proprie peculiarità con piatti a base di pesce. Ottimo come aperitivo, ma ancor più come vino spumante che accompagna perfettamente tutto il pasto

**PRODUCT DESCRIPTION**  
Pure and prestigious features. Precious and eternal as special instants in life. Rare and unique such as the Prosecco Superiore land, the gold of Valdobbiadene.

**PRODUCTION AREA**  
Valdobbiadenen hilly area

**ALTITUDE AND EXPOSURE OF THE VINEYARDS**  
200 metres (600 ft.) to 400 metres (1200 ft.) a.s.l. with a southerly exposure

**SOIL**  
Clay and calcareous

**GRAPES**  
Glera

**HARVEST PERIOD**  
Manual harvest during the second half of September

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

**YIELDS**  
13,500 Kg/ha

**AGEING**  
5-month Charmat ageing followed in the bottle

**ALCOHOL LEVEL**  
11.5%

**COLOR**  
Straw yellow colour with gold bright reflections. Fine and persistent perlage

**BOUQUET**  
Typically floral with strong pear and Golden apple fruity aroma

**FLAVOUR**  
Refined, harmonious, lingering aroma and sapidity

**SERVING SUGGESTIONS**  
A large stemmed glass allows for optimal development of the bead, enabling full appreciation of all the qualities of the product. We recommend serving this Prosecco at 6-7°C and gradually bringing the bottle to temperature in order not to shock the wine. Do not store sparkling wine for long periods of time in the refrigerator

**FOOD MATCHES**  
At best with fish preparations. Excellent as an aperitif but even better as an all-meal companion

**PRODUKTBESCHREIBUNG**  
Ein Symbol für Reinheit und Wert. Ein zeitloser und kostbarer Schatz, ganz wie die besonderen Augenblicke im Leben. Selten und einzigartig wie das Land des Prosecco Superiore, das Gold von Valdobbiadene. Mit einer feinen und anhaltenden Perlage für einen Toast mit goldenen Reflexen, die wie Edelsteine glitzern.

**ANBAUGEBIET**  
Hügel der Gegend von Valdobbiadene.

**HÖHENLAGE**  
200-400 Meter ü. NN in Südlage

**BODEN**  
Tonige Kalkböden

**REBSORTE**  
Glera

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

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

**TRAUBENERTRAG**  
13.500 kg/ha

**VERFEINERUNG**  
Lange Charmat-Methode mit 5 Monaten im Gärbehälter und anschließender Reifung in Flaschen

**ALKOHOLGEHALT**  
11,5 Vol.%

**FARBE**  
Strohgelb mit brillanten goldenen Reflexen. Feine und beständige Perlage

**BOUQUET**  
Charakteristisches, blumiges Aroma mit deutlich fruchtiger Note nach Birnen und Golden Äpfeln

**GESCHMACK**  
Elegant, harmonisch, sehr anhaltend aromatisch und vollmundig

**EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GENUSS**  
Am besten eignet sich ein weites Weinglas, um eine vollkommene Entfaltung der Perle zu ermöglichen und alle Eigenschaften des Produkts optimal zu genießen. Ideale Serviertemperatur: 6-7°C. Der Schaumwein sollte langsam abgekühlt werden, ohne dass er dabei plötzlichen Temperaturschwankungen ausgesetzt wird. Die Flaschen nicht zu lange im Kühlschrank aufbewahren!

**GASTRONOMISCHE TIPPS**  
Ideal zu Fischgerichten. Optimal als Aperitif, kommt aber besonders gut als Tischwein zur Geltung

ml: 750

Cod. ITF Code 08002335: 506662

Cod. EAN bottle 8002335: 506068

Products: 0050666 ORO PURO PROSECCO

Cases / Pallet: 60

Btg/Case: 6

Layers / Pallet: 5

Kg / Pallet: 800

PALLETS EPAL cm 120X80