



VALDO

DAL 1926 A VALDOBBIADENE

VALDO PARADISE SPECIAL EDITION



La nostra declinazione di Paradiso

UN TRIPUDIO DI COLORI, FIORI, PIANTE, ANIMALI ED ELEMENTI CHE RICHIAMANO L'ARTE ITALIANA, PER NON FARCI DIMENTICARE LE NOSTRE RADICI: QUESTO È PER NOI IL PARADISO, UN MONDO IMMACOLATO DOVE L'ARMONIA E LA LIBERTÀ AVVOLGONO QUALSIASI FORMA.

Un design unico

IL DESIGN È INTERAMENTE REALIZZATO A MANO, DALLA DESIGNER NEWYORKESE CECI, CON LA TECNICA DELL'ACQUARELLO, DIGITALIZZATA TRAMITE SPECIFICI SCANNER E POI APPLICATA ALLA BOTTIGLIA.

INFO

VALDO PARADISE

SPECIAL EDITION



Descrizione prodotto

Paradise Rosè Brut è un prodotto intrigante, giovane, di tendenza, dal colore accattivante e dalla spiccata personalità.

Zona di Produzione

Frutto sapiente di una accurata selezione di uve provenienti dalle migliori zone viticole a vocazione spumantistica

Altimetria ed esposizione

Dal 100 ai 300 metri s.l.m.,

Tipologia del Terreno

Calcereo argilloso

Uvaggio

Nerello Mascalese dalla Sicilia e altri vitigni a bacca bianca con alta vocazione spumantistica

Vendemmia

Prima quindicina di Settembre

Vinificazione

In rosato. Spremitura soffice di uve rosse senza macerazione sulle bucce

Resa Uva

15.000 Kg/ha

Affinamento

Presatura in autoclave di tre mesi con metodo Charmat

Gradazione

12% Vol.

Colore

Pennellate di colore vermiglio su petali di rosa

Bouquet

Fine ed elegante fiorito, con presenza consistente di lampone

Sapore

Il fine perlage di bollicine rotonde solletica, il sapore morbido e caldo soddisfa l'aroma fruttato delizia il turbinio di sensazioni che questo eccellente Rosè, uscito dalla scuola Valdo, riesce ad esprimere è di pura piacevolezza.

Consigli per il Consumo

Per apprezzare al meglio il prodotto si consiglia di servirlo ad una temperatura di servizio pari a 6-8°C

Abbinamento Gastronomico

Originale come aperitivo, ottimo con menù a base di pesce, crostacei o delicati piatti di carne.

