



SPECIAL EDITION

SPECIAL EDITION



FLORAL JUNGLE EDITION

SPUMANTE ROSÉ BRUT

L'ESTETICA JUNGLE

L'estetica Jungle è una nuova filosofia che nasce dalla necessità di ricongiungersi ad un mondo naturale, incontaminato, selvaggio, pieno di piante, per ritrovare un nuovo benessere psico-fisico.

DESIGN

Un prodotto quasi di culto, con una forte evocatività e capace di attirare grandi attenzioni su di sé grazie al design della bottiglia firmato da Fabrizio Scavi.



VALDO

DAL 1926 A VALDOBBIADENE



SPECIAL EDITION

FLORAL JUNGLE EDITION

SPUMANTE ROSÉ BRUT



- DESCRIZIONE PRODOTTO**
Floral Rosé 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**
Dai 100 ai 300 metri s.l.m
- TIPOLOGIA DEL TERRENO**
Calcareo 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**
Presa di spuma in autoclave di tre mesi con metodo Charmat
- GRADAZIONE**
12% Vol.
- COLORE**
Pennellate di colore vermiglio su petali di rosa
- BOUQUET**
Fine ed elegantemente 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 Rosé, 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

- PRODUCT DESCRIPTION**
Floral Rosé Brut is a young, bright, smart and trendy sparkling wine, and the result of a careful selection of high-quality grapes. With its clean-cut personality and enticing colour, it is an ideal aperitif.
- PRODUCTION AREA**
Skillful and accurate selection of grapes coming from the best wine-growing areas with a vocation for spumante
- ALTITUDE AND EXPOSURE OF THE VINEYARDS**
100 to 300 metres a.s.l.
- SOIL**
Limestone mixed with clay
- GRAPES/BLEND**
Nerello Mascalese grapes from Sicily and ideal white grapes for spumante wine-making
- HARVEST PERIOD**
First half of September
- VINIFICATION**
Rosé. Soft pressing of red grapes which are not left in contact with the skins for maceration
- YIELDS**
15,000 kg/ha
- AGEING**
3-month autoclave refermentation, Charmat method
- ALCOHOL LEVEL**
12%
- COLOR**
Scarlet brush strokes on rose petals
- BOUQUET**
Fine and elegant blossom, with a consistent presence of raspberry
- FLAVOUR**
Tickling fine perlage of minute bubbles; pleasant round warm flavour; charming fruity aroma. The whirlwind of sensations generated by this excellent Rosé wine from the Valdo expertise, is pure delight
- SERVING SUGGESTIONS**
The ideal serving temperature of this wine is 6 - 8°C
- FOOD MATCHES**
Unique as an aperitif, excellent when matched to fish, seafood or delicate meat dishes

- PRODUKTBESCHREIBUNG**
Floral Rosé Brut ist ein junger, spritziger und eleganter Schaumwein, der ganz im Trend der Zeit liegt und aus sorgfältig ausgewählten, hochwertigen Trauben gekeltert wird. Mit seiner starken Persönlichkeit und der ansprechenden Farbe eignet er sich hervorragend als Aperitif.
- ANBAUGEBIET**
Sorgfältige Auswahl von Trauben aus den besten Anbaugebieten für Schaumweine
- HÖHENLAGE**
100 bis 300 Meter über dem Meeresspiegel
- BODEN**
Kalkhaltige Tonböden
- REBSORTE**
Trauben, die sich besonders für die Schaumweinerzeugung eignen
- WEINLESE**
Erste Septemberhälfte
- WEINERZEUGUNG**
Als Rosé. Sanftes Auspressen der roten Trauben ohne Gärung auf der Schale Erste Septemberhälfte
- TRAUBENERTRAG**
15.000 kg/ha
- VERFEINERUNG**
Drei Monate Schaumbildung im Edelstahlbehälter mit der Charmat-Methode
- ALKOHOLGEHALT**
12 Vol.%
- FARBE**
Leicht grünlicher Stich auf Grundfarbe Rosenblüten
- BOUQUET**
Fein und elegant blumig mit intensivem Himbeerduft
- GESCHMACK**
Anregende, abgerundete Perlage, weicher und warmer Geschmack, der dem Gaumen schmeichelt; fruchtig zartes Aroma. Dieser hervorragende Rosé entfaltet ein überraschendes und ausgesprochen angenehmes Geschmacksfeuerwerk
- SERVIERTEMPERATUR**
Der Rosé kommt am besten zur Geltung, wenn er mit einer Temperatur von 6-8°C serviert wird
- GASTRONOMISCHE TIPPS**
Sehr originell als Aperitif, passt aber auch hervorragend zu Fischgerichten, Krustentieren und milden Fleischgerichten