

# Valdo Numero 10

Spumante Metodo Classico Brut



Spumante millesimato ottenuto con  
Metodo Classico

*metodo classico*

Dieci mesi di rifermentazione in bottiglia  
e sei mesi di riposo dopo la sboccatura  
al buio e al fresco della cantina

*lunga fermentazione*

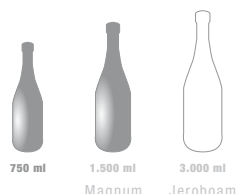
Ottenuto da una precoce Cuvée delle  
nostre migliori uve di Glera

*migliori uve*

  
**VALDO**  
SPUMANTI DAL 1926

# Valdo Numero 10

Spumante Metodo Classico Brut



## Descrizione prodotto

Dalla "scuola Valdo" nasce Numero 10, il primo della classe. Uno Spumante Metodo Classico unico nel suo genere, che ha meritato il massimo dei voti in ogni fase di lavorazione

## Zona di produzione

Colline che circondano la sede storica della Valdo

## Altimetria ed esposizione

250 metri s.l.m. con esposizione a sud-est

## Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo

## Uvaggio

100% Glera, nessun assemblaggio

## Vendemmia

Terza settimana di settembre

## Vinificazione

Pressatura soffice e prima fermentazione a temperatura controllata a 15 °C

## Resa uva

10.000 Kg/ha

## Affinamento

Tiraggio con lieviti selezionati nella primavera successiva alla vendemmia. Maturazione in bottiglia sulle fecce per 10 mesi, al fine di preservare il più possibile gli aromi di fruttato tipici di questo vitigno quindi sboccatura e ulteriori 6 mesi di conservazione in cantina

## Gradazione

12,5% Vol.

## Colore

Il colore è giallo paglierino con tenui riflessi verdi e il perlage intenso, persistente e sottile, spuma cremosa

## Bouquet

Intensamente fruttato e fresco

## Sapore

Di elevata struttura, vivace e persistente

## Consigli per il consumo

Il calice è il bicchiere più adatto per ottenere il massimo sviluppo del perlage ed apprezzarne quindi le caratteristiche organolettiche. La temperatura di miscita ideale è di 8-10°C. Raffreddare gradatamente il prodotto senza farlo sostare troppo a lungo nel frigorifero

## Abbinamento gastronomico

Ottimo da consumare come aperitivo e come "compagno" per l'intero pasto. Esprime al massimo tutta la propria personalità con piatti di pesce e con quelli di carne bianca

## Product description

Numero 10 ranks first at the "Valdo School": this Spumante champion wine obtained with the Classic Method is unique and all its processing cycles have been assigned top scores

## Production area

The hills surrounding Valdo historical headquarters

## Altitude and exposure of the vineyards

250 metres a.s.l. with south-east exposure

## Soil

Clayey, limestone

## Grapes/Blend

100% Glera no blends

## Harvest period

Third week of September

## Vinification

Soft pressing and primary fermentation at 15°C controlled temperature

## Yields

10,000 kg/ha

## Ageing

Tirage with selected yeasts in springtime after harvest. 10-month ageing on the lees in the bottle in order to preserve as much as possible the typical fruity aroma of this wineyard. After degorging the wine undergoes another 6-month period of cave ageing

## Alcohol level

12.5%

## Color

Straw yellow with light green reflections and intense, persistent and fine perlage, creamy foam

## Bouquet

Intensely fruity and fresh

## Flavour

Well-bodied, zesty and persistent

## Serving suggestions

The tulip glass is ideal for favouring the development of perlage thus appreciating the organoleptic features of this wine. Best served at 8-10°C. Cool the bottle gradually. Do not store product in the refrigerator for an extended period of time

## Food matches

Ideal companion both as an aperitif and throughout the meal. It brings out all its character when matched with fish and white meat dishes

## Produktbeschreibung

Aus der "Schule Valdo" stammt Numero 10, der Klassenbeste. Ein einzigartiger Schaumwein, der mit der klassischen Methode erzeugt wird und der sich die besten Noten in jeder Phase der Weinerzeugung verdient hat

## Anbauggebiet

Die Hügel rund um Valdo historischen Sitz

## Lage

250 Meter ü. NN in Süd-Ost-Lage

## Boden

Tonhaltige Kalkböden

## Rebsorte

100% Glera keine Beimischung

## Weinlese

Dritte Septemberwoche

## Weinerzeugung

Schonendes Pressen und Erstgärung bei kontrollierter Temperatur von 15°C

## Ertrag

10.000 kg/ha

## Verfeinerung

Abfüllen mit ausgewählter Hefe im Frühjahr nach der Weinlese. Zweitgärung in der Flasche für den Zeitraum von 10 Monaten, um das typische Fruchtaroma vom dieser Weinberg. Dann Degorgieren und weitere 6 Monate Lagerung im Weinkeller

## Alkoholgehalt

12,5 Vol.%

## Farbe

Strohgelb mit zarten grünen Reflexen. Intensive, anhaltende und feine Perlage mit cremigem Schaum

## Bouquet

Intensiv fruchtig und frisch

## Geschmack

Sehr gehaltvoll, lebhaft und anhaltend

## Serviertemperatur

Am besten entwickelt sich die Perlage im Sektkelch, in dem sich die organoleptischen Eigenschaften dieses hervorragenden Prosecco voll entfalten können. Ideale Serviertemperatur: 8-10°C. Langsam abkühlen und nicht zu lange im Kühlschrank aufbewahren

## Gastronomische Tipps

Optimal als Aperitif, überzeugend aber auch als Tischwein. Kommt besonders gut zur Geltung, wenn er zu Fischgerichten und weißem Fleisch gereicht wird