



LINEA PRESTIGIO

LINEA PRESTIGIO



CUVÉE DI BOJ

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

PERSONALITÀ

È l'icona della Linea Prestigio e della scuola spumantistica Valdo.

MASSIMA TIPICITÀ

Rappresenta la massima espressione di tipicità del Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

DALLA VALLE DEI BUOI

Nasce da uve dell'antica località "valle dei buoi", zona vocata dalle straordinarie caratteristiche territoriali.



VALDO

DAL 1926 A VALDOBBIADENE



LINEA PRESTIGIO

CUVÉE DI BOJ

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT



DESCRIZIONE PRODOTTO

Rappresenta la massima espressione di tipicità del Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Nasce da uve dell'antica località "valle dei buoi", zona vocata dalle straordinarie caratteristiche territoriali



ZONA DI PRODUZIONE

"Valle dei buoi" nella frazione S. Pietro di Barbozza, nel comune 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 e successiva 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 è il bicchiere più adatto per ottenere il massimo sviluppo del perlage ed apprezzare, quindi, tutte le caratteristiche del prodotto. La temperatura di mescolta 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 che accompagna perfettamente tutto il pasto



PRODUCT DESCRIPTION

It is the greatest result in typical Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Obtained from the grapes cultivated in the ancient "Valle dei buoi" blessed with extraordinary soil features



PRODUCTION AREA

"Valle dei buoi" in the small area of S. Pietro di Barbozza, municipality of Valdobbiadene



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/BLEND

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

Charmat ageing followed by 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

The tulip is the ideal glass to favour the development of perlage and appreciate all the features of the wine. 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



PRODUKT-BESCHREIBUNG

Dieser Schaumwein bringt den typischen Charakter vom Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. auf das Beste zum Ausdruck. Gekeltert wird er aus den Trauben, die in den antiken Weinplantagen vom "Valle dei buoi" (Tal der Ochsen) in einem Anbaugebiet reifen, das sich durch seine hervorragende Eignung für den Weinbau auszeichnet



ANBAUGEBIET

"Valle dei buoi" im Ortsteil S. Pietro di Barbozza der Gemeinde 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 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



SERVIERTEMPERATUR

Die Perlage entwickelt sich am besten im Sektkelch, wo der Schaumwein seine hervorragenden Eigenschaften voll entfalten kann. 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: 375

Cod. ITF Code 08002335: 522129

Cod. EAN bottle 8002335: NP

Products: 0052312 CUVÉE DI BOJ

Cases / Pallet: 70

Btg/Case: 12

Layers / Pallet: 5

Kg / Pallet: 760

PALLETS EPAL cm 120X80

ml: 750

Cod. ITF Code 08002335: 522068

Cod. EAN bottle 8002335: NP

Products: 0052226 CUVÉE DI BOJ

Cases / Pallet: 80

Btg/Case: 6

Layers / Pallet: 5

Kg / Pallet: 800

PALLETS EPAL cm 120X80

ml: 1500

Cod. ITF Code 08002335: 592061

Cod. EAN bottle 8002335: NP

Products: 0059226 CUVÉE DI BOJ

Cases / Pallet: 44

Btg/Case: 6

Layers / Pallet: 4

Kg / Pallet: 775

PALLETS EPAL cm 120X80

ml: 3000

Cod. ITF Code 08002335: 502114

Cod. EAN bottle 8002335: NP

Products: 0051211 CUVÉE DI BOJ

Cases / Pallet: 90

Btg/Case: 1

Layers / Pallet: 10

Kg / Pallet: 650

PALLETS EPAL cm 120X80

ml: 6000

Cod. ITF Code 08002335: 513110

Cod. EAN bottle 8002335: 513110

Products: 0051311 CUVÉE DI BOJ

Cases / Pallet: 30

Btg/Case: 1

Layers / Pallet: 2

Kg / Pallet: 242

PALLETS EPAL cm 120X80

ml: 9000

Cod. ITF Code 08002335: 514117

Cod. EAN bottle 8002335: 514117

Products: 0052312 CUVÉE DI BOJ

Cases / Pallet: 15

Btg/Case: 1

Layers / Pallet: 1

Kg / Pallet: 343

PALLETS EPAL cm 120X80