



VALDO SPUMANTI srl
Via Foro Boario 20 - 31049 Valdobbiadene (TV) Italia
t. +39 0423 9090 r.a. f. +39 0423 975750
www.valdo.com - info@valdo.com

VALDO
SPUMANTI DAL 1926

Valdo Numero 10 VENDEMMIA 2006

LUCA MARONI: "IL MIGLIOR PROSECCO METODO CLASSICO DI SEMPRE, CHAPEAU"

Vinitaly, 2-6 aprile 2009 - . È sempre difficile esprimere giudizi, figuriamoci se poi si parla di materia viva come il vino e di vendemmie mutevoli come il tempo. Ed è ancora più difficile e forse avaro definire per lo spumante **Valdo Numero 10** - il primo Prosecco 100% ottenuto con Metodo Classico - una "vendemmia modello" sulla quale poter confrontare le annate precedenti.

L'avvicinamento a **Valdo Numero 10** non è solo la scoperta di un mondo fatto di profumi, sapori e sensazioni ma, anche e soprattutto, di uno "Spumante vivo" la cui maturazione cambia e si evolve nel tempo e che proprio in questo trova la sua unicità e il suo elogio all'eccellenza: 10 come i mesi di maturazione sui lieviti, mentre il ciclo completo dalla vendemmia alla distribuzione è di 24 mesi.

La vera realtà è che ogni singola annata vinicola riserva e reinventa un'eccitante scoperta in grado di offrire caratteristiche peculiari e sempre diverse rispetto all'annata precedente. È questo in sintesi ciò che da **Valdo Numero 10** ci si deve attendere, uno Spumante Prosecco innovativo nel suo genere, che non finirà mai di stupire.

Nello specifico **Valdo Numero 10** Vendemmia 2006, esprime al massimo la tipicità di frutto attesa, tipica del Prosecco, con un bouquet complesso ed una percezione sempre nel floreale e fruttato.

Abbiamo chiesto a **Luca Maroni**, uno tra i maggiori esperti di vino in Italia, quale sorpresa ed emozione ha provato nell'assaggiare **Valdo Numero 10** Vendemmia 2006:

Sensazioni: "la sua densa spuma è evidenza di ricchezza estrattiva, la sua profumata suadenza è segno di maestria enologica esecutiva. Poi la sua morbidezza, l'equilibrio mirabile ed armonioso della sua satinata e tonda crema d'uva. La viscosa setosità del suo brioso spumeggiare; il frutto maturo, che la pesca la si avverte succosa carezzare. E le note di crosta di pane e lievito, vera appetitosità e fragranza su una base d'aromaticità floreale sì pura. Il miglior Prosecco Metodo Classico di sempre, chapeau".

Tu chiamale se vuoi... emozioni. Una descrizione decisamente poetica ma che abbiamo volutamente riportato nella sua interezza per trasferire al meglio la personalità di **Valdo Numero 10** Vendemmia 2006.

"Take your Time". È tempo di **Valdo Numero 10**.



UFFICIO STAMPA VALDO SPUMANTI
CR&A Comunicazione e Relazioni Pubbliche
Contact: Fabrizio Conti Riva
t. + 39 051 2961230 - mob. +39 349 5486190
press@creacomunicazione.com