



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

Comunicato stampa

AL VINITALY VALDO SPUMANTI PROTAGONISTA CON LA LINEA PRESTIGIO

Sono due must della Linea Prestigio, la gamma di alta qualità che Valdo Spumanti dedica al circuito dell'alta ristorazione qualificata. Sono Valdo Numero 10, il Primo Prosecco 100% ottenuto con Metodo Classico, e Cuvée del Fondatore, uno degli Spumanti italiani più pregiati di sempre.

Vinitaly, 7-11 aprile 2011 – Non tutti gli Spumanti sono uguali e Valdo lo sa bene. Ecco perché dalla ricerca e dalla tecnologia della Scuola Spumanti Valdo nascono i prodotti della **Linea Prestigio**, gamma di grande successo dedicata alla fascia alta del mercato attraverso la ristorazione più qualificata e le enoteche.

La punta di diamante della Linea Prestigio è il super premiato **Spumante Prosecco Metodo Classico brut Valdo Numero 10**, un Prosecco unico nel suo genere, ottenuto vinificando, secondo il Metodo Classico, i migliori grappoli d'uva provenienti da un unico vigneto, quello di Fara, nella zona di Valdobbiadene. Dopo una pressatura soffice e leggera, e la prima fermentazione a temperatura controllata, l'affinamento avviene attraverso una maturazione in bottiglia sulle fecce per 10 mesi (da qui il nome: Numero 10) e successiva sboccatura seguita da altri 6 mesi di conservazione in cantina.



Ne deriva un vino di elevata struttura, vivace e persistente, dal colore giallo paglierino, con lievi riflessi verdognoli e perlage intenso, capace di preservare al meglio le note fruttate tipiche del Prosecco, con una caratteristica spuma densa. Ottimo come aperitivo, esprime il massimo della sua personalità in abbinamento a piatti di pesce e di carne bianca.

Altra perla della Linea Prestigio è lo **Spumante Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. brut millesimato Cuvée del Fondatore**, dedicata a Sergio Bolla, fondatore Valdo. Ottenuto con uve provenienti da un'unica vendemmia e un particolare metodo di spumantizzazione, che comprende un parziale affinamento in barrique di rovere francese, è un Prosecco dalle peculiarità uniche.

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati e dal perlage ricco e sottile, presenta un bouquet in cui si ritrovano profumi di frutta matura, banana, nocciola, vaniglia e un lieve sentore mielato. Il sapore è armonico, pieno e vellutato, dalla pronunciata personalità, grazie agli aromi fruttati che si fondono con le vanigliose spezie del rovere francese della barrique. Eccellente aperitivo, perfetto per le occasioni celebrative e gli avvenimenti prestigiosi, ma è ottimo anche a tutto pasto. Accompagna perfettamente crostacei, pesci e carni bianche, ma può essere tranquillamente abbinato a svariati piatti anche con accostamenti fuori dalle comuni regole.

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