



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

Vinitaly, Valdo primato in GDO e lancio Marca Oro Rosé.

Novità anche nell'ho.re.ca con Valdo Extra Dry e Valdo Millesimato Prosecco Treviso DOC. Le novità di prodotto incontrano le creazioni dolciarie del Maestro Pasticcere Marco Scamperle.

- PAD. 3, STAND F4 -

Forte di un'altra annata positiva, che l'ha vista chiudere l'esercizio 2012 a 40,4 milioni di euro (+6% sul 2011) con 10,3 milioni di bottiglie vendute nel mondo (+12% sul 2011), e del conferimento della Silver Medal all'International Packaging Competition grazie a Valdo Origine, l'azienda di Valdobbiadene si presenta alla 47° edizione del Salone del Vino e dei Distillati di Verona proponendo inedite degustazioni di prodotto in abbinamento a delicate mousse create dal Maestro Pasticcere Marco Scamperle.

Vinitaly, 7-10 aprile 2013 - Valdo, azienda leader in Italia nel segmento Charmat Secco e Prosecco, in occasione di Vinitaly 2013 strizza l'occhio al mondo della pasticceria e dà appuntamento ai clienti, giornalisti e appassionati presso il proprio spazio espositivo con **inedite creazioni dolciarie di Marco Scamperle**, titolare de **Il Gelato di Marano di Valpolicella (VR)**, citata nella guida **Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso**.

Il Maestro Pasticcere realizzerà infatti una delicata mousse a base panna in tre varianti da accompagnare alle novità di prodotto dell'azienda veneta, esposte presso lo spazio espositivo all'interno di apposite alcove, come delle vere e proprie opere d'arte.

Innanzitutto **Valdo Extra Dry**, creato appositamente per il **canale horeca, dove l'azienda realizza il 20% dei propri volumi**, proposto in abbinamento con la **mousse al mirtillo nero** scelta da Mauro Scamperle per accompagnarlo. I toni aciduli del mirtillo si sposano perfettamente con il profumo fruttato del Valdo Extra Dry, che spazia tra il floreale e la mela verde, in un tripudio di sapori al contempo fresco e delicato.

Il viaggio nel gusto prosegue con il **Valdo Millesimato Prosecco Treviso DOC**, un'altra novità per il canale horeca che si distingue per il **sapore armonico, sapido e aromatico e il packaging elegante e di prestigio**. Il suo **profumo tipicamente fruttato con sentore di mela Golden si abbina perfettamente con la mousse alla pera del maestro Scamperle**, creando un'equilibrata armonia dei sensi.

Infine, per presentare e valorizzare al meglio **Marca Oro Rosé, novità dedicata alla Grande Distribuzione Organizzata**, dove l'azienda veneta è **leader nei segmenti Charmat Secco (quota di mercato del 9,7%) e Prosecco (quota di mercato del 13,6%)**, il Maestro Pasticcere ha scelto la **mousse al lampone**. Una scelta "tono su tono", quindi, che riprende le note vivaci del rosé dal bouquet fine ed elegantemente fiorito, con presenza consistente di lampone. Una scelta frizzante che ben si adatta ad un prodotto giovane ed raffinato, nato dall'esperienza del Marca Oro, il Prosecco più venduto in Italia, ma impreziosito da un delicato tocco di brio "pink".

Corporate Background Valdo Spumanti

Valdo Spumanti nasce nel 1926 ed è oggi leader in Italia per la produzione di Prosecco e Charmat Secco. L'azienda, con sede a Valdobbiadene, vanta un organico di 50 dipendenti, una superficie industriale di 20 mila metri quadrati, 2 siti produttivi per vinificazione, imbottigliamento e logistica e una superficie controllata di vigneti "Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg" di 155 ettari. Sono 10,3 milioni le bottiglie vendute nel 2012 e il fatturato ha registrato un incremento del +6% con 40,4 milioni di euro, realizzato per il 37%