



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

## DUE LATI DELLA STESSA MEDAGLIA

*Vinitaly è occasione di mettere a confronto due importanti prodotti creati da Valdo per il canale dei wine bar. Come? Con un'intervista doppia che permette di raccontare le peculiarità di questi spumanti italiani d'autore.*

Valdo Origine e Valdo Origine Rosé sono due prodotti frutto di un appassionato lavoro sia in termini di contenuto che di packaging, che consentono di presidiare il canale super horeca con due proposte decisamente distintive pensate appositamente per questo tipo di mondo.

### **Descriviti.**

Valdo Origine: Sono un elogio al tempo secondo una ricetta originale Valdo tramandata da generazioni. Ripropongo l'orgoglio per il passato di un'azienda nata nel 1926 e, nello stesso tempo, la passione per il futuro

Valdo Origine Rosé: Sono uno Spumante Rosé giovane, brioso, elegante e di tendenza, frutto di un'accurata selezione di pregiate uve. Vista la mia spiccata personalità e il mio colore accattivante, sono un ottimo aperitivo.

### **In quale zona vieni prodotto?**

Derivo da un'accurata scelta di uve provenienti dalle più prestigiose zone vitivinicole

Sono il frutto sapiente di un'accurata selezione di uve proveniente dalle migliori zone vitivinicole a vocazione spumantistica.

### **Da quale tipo di vinificazione derivi?**

Da una pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

In rosato. Spremitura soffice di uve rosse senza macerazione sulle bucce

### **Come vieni affinato?**

Charmat di tre mesi e successiva maturazione in bottiglia di tre mesi

Presa di spuma in autoclave di tre mesi, metodo Charmat

### **Quale gradazione hai?**

11,5% vol.

12% vol.

### **Di che colore sei?**

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Pennellate di colore vermiglio su petali rosa



*Valdo Origine*

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



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



### **Come sono il tuo bouquet e il tuo sapore?**

Ho un profumo molto fine e fruttato che spazia tra il floreale e la mela verde e un gusto persistente, vivace e armonioso con una piacevole amabilità residua

Ho un bouquet fine ed elegantemente fiorito, con una presenza consistente di lampone e un sapore morbido e caldo e un aroma fruttato che delizia. Il turbinio di sensazioni che riesco ad esprimere è di pura piacevolezza.

### **Come fare per degustarti al meglio?**

È opportuno raffreddarmi gradatamente, mettendomi in frigorifero con anticipo, facendo attenzione a non farmi subire sbalzi termici violenti. La temperatura di servizio ideale è di 6-8°C e il bicchiere che più mi si addice è l'esclusiva coppa champagne Valdo Origine.

Per essere apprezzato al meglio, anche io devo essere servito ad una temperatura di 6-8°C.

### **Con quale cibo?**

Sono un eccellente aperitivo e accompagno perfettamente antipasti e piatti delicati, soprattutto a base di pesce.

Sono un aperitivo originale e mi sposo alla perfezione con menù a base di pesce, crostacei o piatti di carne delicati.

**Valdo Origine Rosé**