



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

# A TASTE OF MILANO IL PROSECCO È SOLO VALDO SPUMANTI

Valdo Spumanti, azienda leader in Italia nella produzione di Prosecco, nel corso della manifestazione sarà ospite dello stand dell'enoteca milanese Gaboardi e Pogliani con due prodotti di punta della Linea Prestigio: Valdo numero 10, il primo Prosecco 100% Metodo Classico, e Cuvée Viviana, la Cru del Valdobbiadene Docg.

**Valdobbiadene, 15 settembre 2010** – Pronti, via! L'ora "x" scatta con l'aperitivo dal Perlage tutto italiano. **Dal 23 al 26 settembre 2010, Valdo Spumanti** va in scena al **Taste of Milano**, il più grande temporary restaurant di tutta Italia, che riunirà presso il **Parco Sempione** i migliori ristoranti e gli chef più acclamati, per far vivere ai visitatori un'esperienza unica di gusto.

Durante la quattro giorni, i winelovers appassionati di Prosecco potranno degustare il loro vino Spumante preferito solo presso lo stand dell'enoteca Gaboardi e Pogliani, all'interno dell'area Taste Wine. Per offrire il migliore abbinamento con le specialità gastronomiche realizzate dagli chef presenti, per l'occasione sono stati selezionati due prodotti di punta della **Linea Prestigio**, la proposta di alta gamma Valdo Spumanti nata per soddisfare le esigenze della ristorazione qualificata.



Valdo Numero 10

**Valdo numero 10** è il primo Prosecco 100% ottenuto con Metodo Classico, con dieci mesi di fermentazione in bottiglia e sei di riposo dopo la sboccatura al buio e al fresco della cantina. Ne deriva un vino di colore giallo paglierino, con lievi riflessi verdognoli e perlage intenso, di elevata struttura, che esprime il massimo delle sue potenzialità in abbinamento a piatti di pesce e carne bianca.

**Cuvée Viviana** è l'essenza delle uve provenienti dalla zona del Cartizze, la **Cru del Valdobbiadene Docg**. Ottenuto con Metodo Charmat di 5 mesi e successiva maturazione in bottiglia per tre mesi, presenta un finissimo perlage, un sapore gradevolmente amabile e profumi intensi di frutta matura. Un prodotto esclusivo che da quest'anno ha ottenuto il riconoscimento Docg a seguito dell'introduzione del nuovo disciplinare del Prosecco.



Cuvée Viviana

“Siamo molto orgogliosi di essere gli unici testimoni del mondo del Prosecco a Taste of Milano – ha dichiarato **Giovanni Negri, Trade Marketing Manager di Valdo Spumanti** - . All'interno di questa manifestazione, che offre una combinazione unica di tradizione, innovazione e internazionalità e promuove la diffusione di una vera e propria cultura enogastronomica, la nostra Azienda conferma ancora una volta il suo forte legame con il mondo dell'alta ristorazione con degustazioni di prodotti creati ad hoc per questo canale, che soddisferanno il palato di tutti i winelovers, ma soprattutto dei fan delle bollicine.”

## Corporate Background

Valdo Spumanti nasce nel 1926 ed è oggi leader in Italia per la produzione di spumante. L'azienda, con headquarter a Valdobbiadene, vanta un organico di 50 dipendenti, una superficie industriale di 20 mila metri quadrati, 2 punti produttivi per vinificazione, imbottigliamento e logistica e una superficie controllata di vigneti "Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg" di 155 ettari. Sono 8.2 milioni le bottiglie prodotte nel 2009, +7% rispetto al 2008, e il fatturato ha registrato un incremento del +8% con 32,5 milioni di euro, realizzato per il 70% in Italia e per il 30% all'estero.

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