



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

DUETTI, MAGNUM, JEROBOAM, SPARKLING KIT VALDO SPUMANTI PER UN NATALE DOCG, A CIASCUNO IL SUO FORMATO

Nuove confezioni regalo per lo Spumante Valdobbiadene Prosecco Superiore Marca Oro, la yellow label più famosa d'Italia che da quest'anno si è fregiata della denominazione di origine controllata e garantita. In confezione singola, doppia o in coppia con il Cartizze rappresenta la scelta ideale per brindare insieme alle festività natalizie.

Valdobbiadene, ottobre 2010 – Etichetta inconfondibile, personalità unica, gusto speciale: è **Marca Oro Valdo Spumanti**, il Prosecco più venduto in Italia, che per festeggiare nel migliore dei modi il Natale 2010 aggiunge un tocco di eleganza alla sua veste. E per rispondere alle diverse esigenze di consumo, Valdo Spumanti propone il classico formato da 0,75 lt per le serate più intime, mentre suggerisce la **Magnum da 1.5 lt e la Jeroboam da 3 lt** per situazioni di grande compagnia.

E, dal momento che "two is better than one", Marca Oro è disponibile in doppia confezione sia nel classico pack di colore giallo che in un elegante box in legno, personalizzato con la cartina geografica del territorio di Valdobbiadene. Un prestigioso "scricigno" con al suo interno due bottiglie di Marca Oro accompagnate da 6 eleganti flûtes: un vero e proprio "sparkling kit" per rendere speciale ogni occasione.



Duetto Marca Oro con flûtes

Un mix di soluzioni per tutti i gusti, dunque, per il Prosecco più amato dagli italiani: snello, gentile, di moderato corpo e con una leggera amabilità residua, lo **Spumante Prosecco Superiore Marca Oro docg** offre un profumo fruttato, che ricorda la pera e la mela selvatica e dona al bicchiere un inconfondibile aroma che conquista immediatamente anche i palati più raffinati. Eccellente come aperitivo, si adatta perfettamente a tutte le occasioni. Ottimo a tutto pasto, specialmente se abbinato a cibi delicati come pietanze a base di pesce, esprime il massimo della potenzialità se fatto raffreddare in maniera graduale fino ad una temperatura di servizio di 6/7°C.

Tra i "duetti" natalizi, Valdo Spumanti presenta inoltre una raffinata confezione che abbina il **Marca Oro allo Spumante Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze docg extra dry**, espressione della cru del Valdobbiadene docg. Dal colore giallo paglierino, tendente all'oro chiaro, e dal profumo accentuato dai sentori di fiori e frutta, è un prodotto gradevolmente amabile ed elegante, che trova il suo abbinamento ideale a fine pasto, accompagnando perfettamente frutta e dolci delicati. Si consiglia di servirlo a 6/7°C.

VINO	Spumante Valdobbiadene Prosecco Superiore Marca Oro docg extra dry	Spumante Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze docg extra dry
ZONA DI PRODUZIONE	Valdobbiadene	Cartizze nel Comune di Valdobbiadene
UVAGGIO	Glera	Glera
VENDEMMIA	Seconda quindicina di settembre	Fine settembre, primi di ottobre
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati e a temperatura controllata	Pressatura soffice dopo una leggera criomacerazione delle uve. Fermentazione a temperatura controllata
GRADAZIONE	11% Vol.	11% Vol.

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