

IL PROSECCO VALDO PLURIPREMIATO DALLA GUIDA DEL GAMBERO ROSSO

6 etichette VALDO hanno ottenuto il prestigioso riconoscimento della più autorevole guida del settore dell'enologia italiana

La guida Vini d'Italia 2014 del Gambero Rosso è appena uscita nelle librerie, come ogni anno attesissima dagli appassionati, da tutto il settore horeca e naturalmente dalle aziende che la considerano un importante momento di riscontro sulla propria produzione.

La selezione del Gambero Rosso tende a premiare soprattutto le etichette che esprimono al meglio la tipicità delle uve e del territorio.

Grande soddisfazione alla Valdo per il riconoscimento ottenuto da ben 6 prodotti della gamma aziendale, tra cui emergono le rinomate cuvée, espressione della prestigiosa tradizione enologica del marchio.

Gli esperti assaggiatori del Gambero Rosso hanno ampiamente descritto le qualità organolettiche dei Prosecco Valdo, nelle differenti declinazioni di etichetta:

“Ottima la prova di molti spumanti di casa Valdo quest’anno, tra i quali spicca per la nitidezza aromatica e la tensione della bocca la Cuvée di Boj, un Brut sapido e grintoso. Con una maggiore espressione fruttata negli aromi e pienezza in bocca si presenta l’Extra Dry 1926, mentre il Cartizze Cuvée Viviana si fa apprezzare per l’ampiezza aromatica e l’armonia del sorso, perfettamente sorretto da acidità e una fitta e cremosa presenza di bollicine”.

Il medagliere Valdo vanta, per il 2014, 9 bicchieri del Gambero Rosso



2 BICCHIERI alla **Cuvée Viviana**, la Cru Valdobbiadene DOCG, prodotta con 100% di uve Cartizze, provenienti dai vigneti della parte alta, dell'impervia e assolata collina di Cartizze, secondo il metodo Charmat Lungo di cinque mesi e successiva maturazione in bottiglia per tre mesi.

2 BICCHIERI alla **Cuvée di Boj**, il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG brut, massima espressione di tipicità del territorio, prodotto con le uve dell'antica "valle dei buoi", nota per la sua straordinaria vocazione vinicola.

2 BICCHIERI alla **Cuvée 1926**, extra dry Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., Metodo Charmat lungo di 5 mesi e successiva maturazione in bottiglia per 3 mesi.

1 BICCHIERE al millesimato **Numero 10**, ottenuto con Metodo Classico, dieci mesi di rifermentazione in bottiglia e sei mesi di riposo dopo la sboccatura. Ottenuto da una precoce Cuvée delle migliori uve Glera del raccolto Valdo.

1 BICCHIERE al **Millesimato Treviso DOC Extra Dry**, molto apprezzato per il suo caratteristico bouquet delicatamente fruttato.

1 BICCHIERE alla **Cuvée del Fondatore**, un millesimato e una pregiata cuvée ottenuta con un metodo particolare di spumantizzazione che comprende un parziale affinamento in barrique di rovere. Uno charmat lungo di dodici mesi e successiva maturazione in bottiglia per sei mesi.



Il grande successo e l'autorevolezza della Guida del Gambero Rosso deriva dalla riconosciuta professionalità con cui viene curata. E' il risultato del lavoro di un gruppo di oltre sessanta degustatori specializzati che viaggiando in tutta Italia selezionano solo il meglio dell'enologia italiana. Ogni etichetta è corredata dall'indicazione del prezzo medio in enoteca, delle fasce di prezzo, e da un giudizio qualitativo che si basa sull'ormai famoso sistema iconografico del Gambero Rosso: da uno fino a tre bicchieri.

Valdo nasce nel 1926 a Valdobbiadene, in un'area geografica, a nord di Treviso, nota per la sua vocazione vinicola straordinariamente unica dove vengono coltivate le uve del Prosecco Superiore D.O.C.G.

Il marchio è leader di mercato in Italia per la produzione di Prosecco e Charmat, controlla una superficie di 155 ettari di vigneti e vanta un export di oltre il 37% del suo fatturato.

Ecco perché oggi Valdo rappresenta un'eccellenza italiana che ha fortemente contribuito al successo del Prosecco, sempre più apprezzato dal pubblico, espressione del made in Italy e del gusto italiano nel mondo.