



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

### IL NATALE HA L'ORO IN BOCCA

**Valdo Spumanti propone Marca Oro Spumante Prosecco di Valdobbiadene  
Ideale per impreziosire le serate più speciali dell'anno.**

La suggestione di un nome sinonimo di prestigio e qualità: è **Marca Oro Spumante Prosecco di Valdobbiadene V.S.Q.P.R.D., consigliato da Valdo Spumanti** per esaltare e condividere il valore di ogni momento. Un gusto unico da assaporare in occasione di eventi speciali come il Natale e il Capodanno e per rendere le giornate conviviali ancora più esclusive e frizzanti.

**Marca Oro Spumante Prosecco di Valdobbiadene V.S.Q.P.R.D.** è un binomio perfetto di qualità ed eleganza. Racchiuso in un'esclusiva bottiglia dalla *yellow label* dal tono autenticamente *glamour*, **Marca Oro** è un prosecco snello, gentile, di moderato corpo e con una leggera amabilità residua. Il suo colore giallo paglierino con riflessi dorati denuncia subito la *griffe* di qualità firmata **Valdo Spumanti**, mentre il profumo fruttato, che ricorda la pera e la mela selvatica, dona al bicchiere un inconfondibile aroma che conquista immediatamente i palati più raffinati.

Eccellente come aperitivo, si adatta perfettamente a tutte le occasioni. Può infatti essere consumato a tutto pasto, in abbinamento a cibi delicati, soprattutto se a base di pesce. Esprime il massimo della sua potenzialità se fatto raffreddare in maniera graduale – senza subire eccessivi sbalzi di temperatura – ed evitando di far sostare la bottiglia troppo a lungo in frigorifero. Per gustarlo al meglio, inoltre, **Valdo** consiglia di servirlo con la *flûte* ad una temperatura di 6/7 gradi.

In occasione del Natale **Marca Oro** viene proposto in una prestigiosa doppia confezione o in abbinamento al **Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze**, l'eccellente spumante prosecco coltivato esclusivamente nella zona *cru* del Cartizze.

**Valdo Spumanti** augura a tutti un anno ricco di momenti d'oro!

ZONA DI PRODUZIONE	Zona DOC del Prosecco di Valdobbiadene
UVAGGIO	Prosecco 100%
VENDEMMIA	Seconda quindicina di settembre
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati ed a temperatura controllata
GRADAZIONE	11% Vol.