



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

**"LA VIE EN ROSÉ" DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE**

*Nasce il Rosé Brut Marca Oro, una novità di prodotto dal carattere giovane ed elegante, destinata al canale strategico della GDO.*

**Vinitaly, 7-10 aprile 2013 – Dall'esperienza del Marca Oro**, il prosecco più venduto in Italia e prodotto simbolo di Valdo, **nasce il Rosé Brut Marca Oro**. Un'extension line del **grande classico** dallo stile inconfondibile, amato e ricercato in tutto il mondo, ma con la delicata aggiunta di un tocco di brio "pink" che lo rende uno spumante giovane, raffinato e dalla spiccata personalità.

Il nuovo prodotto di casa Valdo è frutto di un'accurata **selezione di uve provenienti dalle migliori zone vitivinicole a vocazione spumantistica**; la vinificazione avviene attraverso una **spremitura soffice**, senza macerare le bucce, e l'affinamento segue il tradizionale **metodo Charmat per 3 mesi**. Ne risulta un prosecco estremamente piacevole ai sensi, dal sapore morbido e caldo, con una gradevole amabilità residua, e dal profumo fiorito, vivace e armonico.

Il Rosé Brut Marca Oro, però, non è solo un prodotto di qualità eccellente, ma rappresenta anche un omaggio alle icone di una bellezza passata eppure intramontabile: il *perlage* seducente e brioso evoca alla mente l'eleganza irriverente di Marilyn Monroe in *Quando la moglie è in vacanza*, il *bouquet* finemente fiorito è paragonabile alle armonie di Edith Piaf ascoltate su un vecchio vinile, il colore rosa pennellato di vermiglio sembra dipinto dalla mano delicata di Claude Monet. Il tutto per creare un'esperienza di consumo unica ed emozionale.

**Perfetto per un aperitivo** conviviale fuori dagli schemi, è **ottimo anche con menù a base di pesce e crostacei, o con piatti di carne molto delicati**. Per apprezzare al meglio tutte le caratteristiche di questo originale rosé, è opportuno raffreddare gradatamente la bottiglia, fino a portarla a una temperatura di servizio di 6°-9°C.

La novità firmata Valdo, presentata in anteprima al Vinitaly 2013, diventerà presto **disponibile per il pubblico sugli scaffali dei punti vendita della Grande Distribuzione Organizzata**.

<b>UVAGGIO</b> Uve ad alta vocazione spumantistica	<b>COLORE</b> Pennellate di colore vermiglio su petali di rosa
<b>VENDEMMIA</b> Prima quindicina di settembre	<b>BOUQUET</b> Fine ed elegantemente fiorito
<b>AFFINAMENTO</b> Metodo Charmat di 3 mesi	<b>SAPORE</b> Morbido e caldo, con piacevole amabilità residua
<b>GRADAZIONE</b> 12% vol.	<b>ABBINAMENTO GASTRONOMICO</b> Perfetto come aperitivo, ottimo anche su menù a base di pesce e crostacei.