



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

## 10 NOTE DI VALDO ON STAGE AL BLUE NOTE

*Il Blue Note di Milano come palcoscenico per un frizzante connubio tra musica e prosecco. L'iniziativa targata Valdo Spumanti rientra nella strategia di trade marketing "Momenti Valdo" attuata dall'azienda per conquistare la clientela Ho.re.ca High Level.*

**Valdobbiadene, dicembre 2008.** L'eccellenza è la chiave di volta di **Valdo Spumanti** – azienda di Valdobbiadene che produce proseccchi – ed è per questo che uno dei suoi pubblici di riferimento più importante è costituito dai clienti High Level come ristoranti, enoteche, wine bar di alto livello.

Per questi fondamentali attori del mercato, l'azienda spumantistica promuove i **Moment Valdo**, iniziative a tema - come quella che si è svolta al **Blue Note** di Milano lo scorso 27 novembre – a cui l'azienda partecipa con i propri prodotti.



*Blue Note Jazz Club*

Ecco come le note di swing e di prosecco si sono incontrate per un Momento Valdo d'eccezione al jazz club più famoso di Milano, le cui altre due sedi si trovano a New York e a Tokyo. Il Blue Note è stato scelto dall'azienda come location per la presentazione della nuova annata del **Valdo numero 10**, vera punta di diamante della Linea Prestigio, premiato con numerosi riconoscimenti internazionali. **10 Note di Valdo**, questo il nome dell'evento, è stato reso ancora più esclusivo dall'esordio di **The Devil**, il nuovo album di **Nick The Nightfly & Montecarlo Nights Orchestra**, accompagnato da un'eccezionale performance dei musicisti. Una serata nata per deliziare udito e palato: tra note di gusto e calde note di swing il risultato è stato un travolgente sottofondo che ha reso indelebile un altro dei momenti che Valdo Spumanti ha voluto offrire ai suoi più importanti interlocutori.

Ma la frizzante attività di Valdo Spumanti non si ferma qui. Nei ristoranti l'appuntamento è con le **Serate Valdo**, in cui la **Linea Prestigio** – dedicata in esclusiva al canale Ho.re.ca – trova il suo migliore abbinamento alle portate della cena. Gli ospiti potranno quindi provare le rinomate Cuvée – la Cuvée di Boj, la Cuvée del Fondatore, la Cuvée dei Dogi, la Cuvée Viviana – e il già citato Valdo numero 10. Nelle enoteche e wine bar, invece, Valdo Spumanti promuove gli **Happy Hour**, in cui gli stessi prodotti possono essere degustati e apprezzati tra uno stuzzichino e l'altro.

La strategia dell'azienda veneta si propone quindi con iniziative ad hoc studiate a seconda delle esigenze dei consumatori puntando in particolare sul target Ho.re.ca la cui fidelizzazione garantisce un importante ritorno di immagine a sostegno dell'eccellenza dei prodotti Valdo Spumanti.