



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

*L'azienda conferma la scelta del cinema come espressione culturale nella quale identificare i valori di brand espressi dai suoi prodotti.*

### **TAORMINA FILM FEST SCEGLIE LE BOLLICINE DI VALDO SPUMANTI**

**Valdo Spumanti è fornitore ufficiale beverage della 57<sup>a</sup> edizione del "TaorminaFilmfest2011", la più importante rassegna cinematografica estiva in Italia in programma dall'11 al 18 giugno. Per otto sere e due "after show", sulla terrazza del Grand Hotel Timeo, giornalisti, attori, registi e opinion leader del mondo del cinema potranno brindare e degustare due grandi spumanti dell'azienda di Valdobbiadene, tra tendenza, con il **Rosè Brut**, e tradizione, con la **Cuvée di Boj**.**

**Valdobbiadene, 1 giugno 2011 – Valdo Spumanti** si appresta a suggellare con le sue bollicine e il suo fascino 100% "made in Italy" l'incontro tra il meraviglioso paesaggio di Taormina, perla siciliana da sempre crocevia di arte e cultura, e il **Taormina Film Fest**, la più importante rassegna cinematografica estiva, in programma **da sabato 11 a sabato 18 giugno**. L'azienda di Valdobbiadene, leader nella produzione di Prosecco, non poteva infatti mancare alla prestigiosa "vetrina" di importanti anteprime di film provenienti da Hollywood e dal resto del mondo.

Così, nel corso della settimana dedicata al Festival, opinion leader, giornalisti, attori e registi provenienti da tutto il mondo, potranno **degustare le bollicine del Rosè Brut e della Cuvée di Boj**. L'appuntamento è **tutti i giorni, dalle 19.00 e le 20.45, sulla terrazza del Grand Hotel Timeo**. Il grande albergo, circondato da un meraviglioso parco naturale e da cui è possibile ammirare l'Etna e la Baia di Naxos, rappresenta la "location" perfetta per far incontrare la comunità del grande cinema internazionale e "due star" della tradizione spumantistica di Valdobbiadene.

Il **Rosè Brut** è uno Spumante Rosè, nato dal perfetto connubio tra due tipici vitigni italiani: il Nerello Mascalese, agrigentino a bacca nera, e il Glera, trevigiano fruttato. Intrigante, giovane e decisamente glamour, è l'aperitivo ideale per una serata in compagnia delle stelle del cinema. La **Cuvée di Boj** rappresenta la massima espressione di tipicità del Valdobbiadene **Processo Superiore DOCG**. Nato da uve Glera dell'antica località "valle dei buoi", zona vocata dalle straordinarie caratteristiche territoriali, affinato con metodo Charmat lungo 5 mesi e successiva maturazione in bottiglia per tre mesi, è spumante raffinato e armonico.

"Essere fornitori ufficiali di una manifestazione così prestigiosa come il Taormina Film Fest – ha dichiarato **Pierluigi Bolla, presidente di Valdo Spumanti** – è per noi un'occasione di grande visibilità, perfettamente coerente con il posizionamento dei nostri prodotti. I trecento calici che ogni sera offriremo a un pubblico così qualificato, in una cornice di incomparabile bellezza e prestigio, rappresentano il meritato tributo al Festival e alla comunità del cinema".

#### **Corporate background Valdo Spumanti**

Valdo Spumanti nasce nel 1926 ed è oggi leader in Italia per la produzione di Prosecco. L'azienda, con headquarter a Valdobbiadene, vanta un organico di 50 dipendenti, una superficie industriale di 20 mila metri quadrati, 2 punti produttivi per vinificazione, imbottigliamento e logistica e una superficie controllata di vigneti "Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg" di 155 ettari. Sono 8,8 milioni le bottiglie prodotte nel 2010 e il fatturato ha registrato un incremento del +9,3% con 35,6 milioni di euro, realizzato per il 34% all'estero.

Website: [www.valdo.com](http://www.valdo.com)

Per ulteriori informazioni o richieste di materiale iconografico, contattare l'ufficio stampa Valdo Spumanti

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](mailto:press@creacomunicazione.com)