



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

## **VALDO SPUMANTI IN SCENA CON "UNITED VERONA ARTISTS"**

*Valdo Spumanti, azienda di Valdobbiadene leader nella produzione di Prosecco con forti legami con la città di Verona, esprime la propria vicinanza verso il mondo dello spettacolo partecipando, in qualità di sponsor ufficiale, allo show-concerto organizzato da un gruppo di artisti della città scaligera.*

**Verona, 29 maggio 2009** - . **"Nella bella Verona s'apre la nostra scena"** - Sheakspeare - . Verona, città famosa in tutto il mondo per la sua architettura e per il suo glorioso passato, cornice della storia d'amore tra Romeo e Giulietta, è il palcoscenico di un importante progetto messo in campo da un gruppo di artisti della città, conosciuti e apprezzati a livello nazionale - tra i quali Umberto Smaila, Jerry Calà, Carlo Facchin, Enrico Nascimbeni, Gilberto Lamacchie, Ivana Spagna, Franco Oppini - riuniti nell'obiettivo di recuperare una dimensione diversa, basata su rapporti più diretti e su una rete di collaborazioni che possano "fare sistema".

*"Legare il nome della nostra azienda - ha dichiarato **Pierluigi Bolla**, Presidente Valdo Spumanti - a questa serata testimonia un forte legame affettivo con la città di Verona e la volontà di contribuire alla crescita e valorizzazione del suo patrimonio artistico e culturale. La presenza di Valdo Spumanti nell'organizzazione di questo evento dimostra inoltre la convinzione che ogni forma di espressione culturale sia fattore irrinunciabile di progresso creativo ed economico."*

L'appuntamento è **martedì 16 giugno** nello storico e affascinante scenario del Teatro Romano. Al termine del concerto, Valdo Spumanti omaggerà tutte le signore con una shopper contenente una mini bottiglia di **Prosecco Extra Dry 200 ml**. Una proposta pratica ed elegante pensata per un consumo moderato e "easy to go", grazie al tappo "svita-avvita" e alla possibilità di sorseggiarlo e dividerlo con l'ausilio di una o più cannuce colorate.

Dal colore giallo paglierino e dal gusto allegro e vivace, esaltato da un netto sentore fruttato - che ricorda la mela selvatica matura e il profumo dei fiori d'acacia - il Prosecco Extra Dry Valdo Spumanti ha una gradazione di 11° e va servito a circa 8°C. Ideale sia come aperitivo che per accompagnare i pasti, porta con sé quel tipico brio che solo le bollicine del Prosecco sanno regalare. Un prodotto audace ed eclettico, che ben esprime la *joie de vivre* e la convivialità Valdo Spumanti e che diventa quindi la soluzione perfetta per una serata all'insegna del divertimento e della buona musica.

Un frizzante connubio tra note di gusto e note musicali che coinvolgerà ogni senso e che si concretizzerà anche nell'ambito della conferenza stampa con la presenza di due Jeroboam di Cuvée di Boj, Spumante secco della Linea Prestigio Valdo Spumanti, che prende in prestito il proprio suggestivo nome dai vigneti della "Valle dei Buoi", in località San Pietro di Barbozza nel Comune di Valdobbiadene.

### **Background**

*Valdo Spumanti nasce nel 1926 ed è oggi leader in Italia per la produzione di spumante. L'azienda vanta un organico di 50 dipendenti, una superficie industriale di 20 mila metri quadrati, 3 punti produttivi per vinificazione, imbottigliamento e logistica e una superficie controllata di vigneti "Prosecco Doc" di 155 ettari. Sono 6,6 milioni le bottiglie prodotte nel 2008 per un fatturato pari a 29,5 milioni di euro, realizzato per il 65% in Italia e per il 35% all'estero. I canali distributivi di riferimento di Valdo Spumanti sono la GDO, in cui primeggia il Marca Oro, e l'Ho.Re.Ca., con la Linea Prestigio, portfolio di spumanti unici per caratteristiche fisiche e di gusto, qualità e personalità. "Valdo numero 10", la "Cuvée del Fondatore", la "Cuvée di Boj", la "Cuvée dei Dogi" e la "Cuvée Viviana" rappresentano la massima espressione della "Scuola spumanti Valdo" per rispondere alle esigenze della ristorazione qualificata e delle enoteche.*

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