



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

## **AL PORTO CERVO WINE FESTIVAL IL "PRESTIGIO" È FIRMATO VALDO SPUMANTI**

*Valdo Spumanti, azienda leader in Italia nella produzione di Prosecco, che ha chiuso il 2012 con un fatturato pari a 40,4 milioni di euro (+6% sul 2011) e 10,3 milioni di bottiglie vendute nel mondo, proporrà ai visitatori una selezione di prodotti della Linea Prestigio, dedicata alla ristorazione high level, e il nuovo Valdo Millesimato Prosecco Treviso DOC, presentato in anteprima all'ultima edizione di Vinitaly, dedicato a wine bar e locali di tendenza.*

**Porto Cervo, 17-19 maggio 2013** – Dalle dolci colline di Valdobbiadene al suggestivo scenario della Costa Smeralda. In occasione della **V edizione del Porto Cervo Wine Festival**, manifestazione che promuove l'incontro e il confronto tra aziende produttrici di vino, appassionati, winelovers, operatori del settore e buyer internazionali, **Valdo Spumanti** "vola" a Porto Cervo per presentare la propria proposta di alta gamma nata dall'esperienza della Scuola Spumanti Valdo per soddisfare le esigenze del canale Ho.Re.Ca.

Durante la tre giorni di **assaggi e degustazioni, dalle ore 15.00 alle ore 19.00** presso il **Cervo Conference Center** nel cuore di Porto Cervo, i visitatori potranno farsi conquistare dal *perlage* raffinato di alcuni "must" della Linea Prestigio, **Valdo numero 10, Cuvée del Fondatore, Cuvée di Boj, Cuvée 1926**, e dal nuovo **Valdo Millesimato Prosecco DOC**, dedicato ai wine bar e locali di tendenza:

- **Valdo numero 10, Spumante Millesimato ottenuto con Metodo Classico**, frutto di dieci mesi di rifermentazione in bottiglia e sei di riposo dopo la sboccatura al buio e al fresco della cantina. Dal colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli, è dotato di un *perlage* intenso, persistente e sottile. All'olfatto si presenta con un bouquet fruttato e fresco, mentre il sapore dimostra un'elevata struttura, vivace e persistente
- **Cuvée del Fondatore**, pregiata Cuvée ottenuta con metodo particolare di spumantizzazione che comprende un parziale affinamento in barrique di rovere francese. **Dedicata al fondatore dell'azienda**, che amò e credette più di ogni altro al futuro e alle potenzialità del Prosecco, **Sergio Bolla**, presenta un colore giallo paglierino con riflessi dorati e un *perlage* ricco e sottile, profumi di frutta matura, banana, nocciola, vaniglia e un sapore pieno, armonico e vellutato, dal retrogusto mielato.
- **Cuvée di Boj**, massima espressione di tipicità del Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., nasce dalle **uve selezionate dell'antica "Valle dei Buoi"**, zona vocata dalle straordinarie caratteristiche territoriali. Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati brillanti e un *perlage* sottile e persistente, è caratterizzato da un aroma fiorito e con pronunciato fruttato di pera e mela Golden e un sapore raffinato e armonico, con un ottima persistenza di aromaticità e sapidità
- **Cuvée 1926, Prosecco Superiore Extra Dry dedicato all'anno di fondazione dell'azienda**. Ottenuto con Metodo Charmat lungo cinque mesi e successiva maturazione in bottiglia per tre mesi, ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati brillanti, un *perlage* sottile e consistente, un aroma caratteristico di frutta matura, con sentori di mela, pera, pesca e frutta esotica, quale banana e ananas, e un sapore che presenta una misurata morbidezza e rotondità, con fresca sapidità e persistente fruttuosità

*"Siamo molto orgogliosi di partecipare a questa importante manifestazione – ha dichiarato **Giovanni Negri, Trade Marketing Manager di Valdo Spumanti** - che ci offre un'importante opportunità di presentarci come ambasciatori delle bollicine di qualità e di incontrare sia i nostri consumatori finali che i nostri stakeholder di riferimento, italiani e stranieri. Un'occasione unica, in uno scenario mozzafiato, per ribadire il nostro posizionamento e promuovere la Linea Prestigio, che racchiude il meglio della nostra produzione al fine di soddisfare le esigenze del canale Ho.Re.Ca di alto livello."*

### **Corporate background Valdo Spumanti**

*Valdo Spumanti nasce nel 1926 ed è oggi leader in Italia per la produzione di spumante. 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 D.O.C.G." di 155 ettari. Sono 10.3 milioni le vendite nel mondo nel corso del 2012, +12% rispetto al 2011, e il fatturato ha registrato un incremento del +6% con 40,4 milioni di euro, realizzato per il 37% all'estero.*

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