

SOTTO L'ALBERO UN NATALE A MARCA ORO

Valdo Spumanti propone Marca Oro Spumante Prosecco di Valdobbiadene V.S.Q.P.R.D., per impreziosire le serate più speciali dell'anno.

Valdobbiadene, novembre 2007. - Prosecco e Oro è il binomio vincente per chi vuole luccicare ancora di più e illuminare di gusto e di buon gusto i giorni di festa e non solo. In occasione di eventi speciali come il Natale e il Capodanno e per rendere le giornate conviviali ancora più esclusive e frizzanti, **Valdo Spumanti** consiglia di affidarsi all'eleganza e al gusto del suo **Marca Oro Spumante Prosecco di Valdobbiadene V.S.Q.P.R.D.**, che – per l'occasione – viene proposto in una prestigiosa doppia confezione in abbinamento al **Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze**, l'eccellente spumante prosecco coltivato esclusivamente nella zona *cru* del Cartizze.

Marca Oro Spumante Prosecco di Valdobbiadene V.S.Q.P.R.D.: un nome che, oltre a rappresentare una garanzia di esclusività e a far emergere una spiccata personalità, anticipa l'estetica del prodotto. Autenticamente glamour è il colore giallo della sua etichetta che attira inevitabilmente l'attenzione. L'abito non farà il monaco ma l'aspetto dello spumante sì...e in questo il colore giallo paglierino con riflessi dorati denuncia subito la *griffe* di qualità firmata **Valdo Spumanti**. Un prosecco snello, gentile, di moderato corpo e con una leggera amabilità residua. Il suo profumo fruttato, che ricorda la pera e la mela selvatica, dona al bicchiere un inconfondibile aroma che conquista immediatamente anche i palati più raffinati.

Eccellente come aperitivo, si adatta perfettamente a tutte le occasioni. Può infatti essere consumato a tutto pasto, in abbinamento a cibi delicati, soprattutto se a base di pesce. Esprime il massimo della sua potenzialità se fatto raffreddare in maniera graduale – senza subire eccessivi sbalzi di temperatura – ed evitando di far sostare la bottiglia troppo a lungo in frigorifero. Per gustarlo al meglio, inoltre, **Valdo** consiglia di servirlo con la *flûte* ad una temperatura di 6/7 gradi.

Uno spumeggiante valzer di attraenti sapori e inimitabili emozioni olfattive per un brindisi speciale in giorni speciali.

À votre santé con **Valdo Spumanti!**

ZONA DI PRODUZIONE	Zona DOC del Prosecco di Valdobbiadene
UVAGGIO	Prosecco 100%
VENDEMMIA	Seconda quindicina di settembre
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati ed a temperatura controllata
GRADAZIONE	11% Vol.
PREZZO CONFEZIONE DOPPIA	19,90 euro