



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 EXTRA DRY: IL CUORE GIOVANE DEL PROSECCO**

*Il nuovo prodotto destinato al canale horeca sorprende per stile e personalità prorompenti, mantenendo però intatta la qualità che dal 1926 caratterizza gli Spumanti Valdo.*

**Vinitaly, 7-10 aprile 2013** – Ti affascina con uno sguardo, ti conquista dopo un sorso: è il nuovo **Valdo Extra Dry**, neonato della azienda di Valdobbiadene destinato a stabilire nuovi standard di tendenza nel canale horeca grazie a un carattere giovane e innovativo, capace di coniugare forma e sostanza.

Una scrupolosa selezione di uve provenienti dalle più prestigiose zone vitivinicole del Veneto dà vita a questo Prosecco che esprime il meglio dell'arte spumantistica Valdo attraverso una veste **moderna e sorprendente**. La vinificazione avviene seguendo i dettami della tradizione, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, a cui segue un affinamento di tre mesi secondo il metodo Charmat e un'ulteriore maturazione in bottiglia per un periodo minimo di altri tre mesi.

Ne risulta un prodotto dalle caratteristiche piacevolmente inaspettate, che si distingue per il suo **colore giallo paglierino** interrotto da leggere **sfumature verdognole** e per il suo personalissimo **bouquet fruttato**, che spazia fra **note floreali e un invitante sentore di mela verde**. Al palato è sorprendentemente fresco, con un gusto persistente, vivace, armonioso, e un **perlage finissimo** che stuzzica senza mai stancare e che lo rende un prosecco estremamente versatile: può essere bevuto, infatti, a tutto pasto e si abbina perfettamente tanto a piatti ricchi ed elaborati, quanto alle semplici stuzzicherie di un aperitivo conviviale.

Ma non sono solo le caratteristiche organolettiche a rendere **Valdo Extra Dry** un prodotto unico nel suo genere. Fascino e personalità risaltano al primo sguardo, grazie a un **packaging moderno e innovativo**, che si fa notare per l'**inedita capsula lunga arancione** e una **particolarissima etichetta che, su sfondo bianco latte, richiama direttamente i "Valori del Prosecco"**: felicità, brio, delizia, gioia, piacere sono infatti alcune delle sensazioni che i consumatori di tutto il mondo associano al concetto di spumante e che questo prodotto Valdo riesce a restituire perfettamente in ogni sua modalità di consumo. La sua natura giovane e appassionata lo rende **ideale per il canale horeca, soprattutto per il segmento catering e banqueting**, dove viene esaltato dall'utilizzo come base per mescite e cocktail straordinari.

**Valdo Extra Dry** è questo e molto altro: per scoprire davvero tutte le qualità che rendono questo prodotto una delle novità più invitanti del 2013, non resta che assaporare la sua anima frizzante, brindando all'amicizia, alla compagnia e a tutte le piccole gioie danno alla vita un gusto davvero irrinunciabile. Proprio come Valdo.