



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 MILLESIMATO PROSECCO TREVISO DOC

In occasione del Vinitaly, Valdo Spumanti presenta il nuovo Valdo Millesimato Prosecco Treviso DOC, un prodotto di grande carattere e personalità, in un packaging elegante e di prestigio, perfetto per wine bar e locali di tendenza.

Vinitaly, 7-10 aprile 2013 – Una bollicina tira l'altra e l'eleganza del *perlage* si fa sempre più strada nel fuori casa: prima, durante e dopo i pasti. Per questo, **Valdo Spumanti** arricchisce la sua offerta per il **canale horeca** con un nuovo prodotto, il **Valdo Millesimato Prosecco Treviso DOC**.



Immagine contenuta nel cd in allegato

Espressione di un territorio, come esplicitato fin dal suo naming, è ottenuto da **uve provenienti dalla provincia di Treviso di una singola annata**. La vendemmia viene effettuata durante l'ultima settimana di settembre, quando le uve sono al loro più alto livello di maturazione. In questo modo, le **caratteristiche aromatiche** originarie del vitigno vengono maggiormente esaltate. Seguono una pressatura soffice e una fermentazione a temperatura controllata a 18°C. L'affinamento viene eseguito con metodo Charmat di tre mesi e successiva maturazione in bottiglia di altri tre mesi.

Il **profumo tipicamente fruttato con sentore di mela Golden** e il **sapore armonico, sapido e aromatico** rendono il **Valdo Millesimato Prosecco Treviso DOC** un eccellente aperitivo ma anche la scelta perfetta per accompagnare gli antipasti e, in modo particolare, i piatti delicati, soprattutto a base di pesce. La sua **bassa gradazione alcolica di 11%Vol.**, inoltre, lo rende un vino adatto a tutti i palati, in ogni momento della giornata.

Esprime il massimo della sua potenzialità se fatto raffreddare in maniera graduale, evitando eccessivi sbalzi di temperatura e una permanenza troppo lunga in frigorifero. Il modo ideale per servirlo? Un calice ad una **temperatura di mescita di 6/7°C**.

Caratteristiche uniche in un suo packaging elegante e di grande prestigio che ne fanno il prodotto ideale da servire nei wine bar e locali di tendenza.