

**VALDO ALLA FESTA DEL NODO D'AMORE,
STRAORDINARIO APPUNTAMENTO IN CUI AMORE, BOLLICINE E CUCINA
SI FONDONO IN UNA SERATA MAGICA.**

Anche quest'anno Prosecco Valdo ha riconfermato la sua presenza alla Festa del Nodo D'Amore, lo straordinario appuntamento che, per una notte all'anno, è in grado di trasformare il Ponte Visconteo di Borghetto di Valeggio in uno dei migliori ristoranti del mondo.

Valdo è stato offerto a tutti gli ospiti per il consueto aperitivo iniziale che dà ufficialmente il via alla serata, organizzata per celebrare la leggenda d'amore Trecentesca tra la ninfa Silvia e il capitano Malco.

Per questa Xlesima edizione è stato scelto Valdo Cuvée di Boj della linea Prestigio, la massima espressione di tipicità del Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.; raffinato e armonico, dall'aroma fiorito e fruttato, dal color giallo paglierino con riflessi dorati brillanti e dal perlage sottile e persistente, perfetto per accompagnare la serata, unica e dal sapore magico e senza tempo.

Valdo, con la sua lunga storia di passione per la terra, ama sostenere le tipicità locali, per questo ha sposato ancora una volta questo eccezionale evento che propone una ricetta del Trecento, i Tortellini di Valeggio.

Il tortellino, che nella forma si ispira al fazzoletto annodato che Silvia e Malco lasciano sulla sponda del Mincio prima di buttarsi nel fiume, è il piatto principe della serata; ne vengono preparati 13 quintali dall'Associazione Ristoratori di Valeggio e vengono serviti ai 4000 commensali che ogni anno, seduti a due tavolate di 600 metri, partecipano all'evento.

In occasione di questa ultima edizione, il piatto celebrativo, regalato a tutti gli ospiti, che da tradizione ritrae una scena della leggenda, è stato disegnato dal maestro Milo Manara, conosciuto in tutto il mondo per il fascino sensuale delle sue tavole.

Finita la cena uno spettacolo pirotecnico di fuochi d'artificio dalla cima del castello ha chiuso la serata ed estasiato tutti i presenti.

Valdo nasce nel 1926 a Valdobbiadene, in un'area geografica, a nord di Treviso, nota per la sua vocazione vinicola straordinariamente unica dove vengono coltivate le uve del Prosecco Superiore D.O.C.G.

Il marchio è leader di mercato in Italia per la produzione di Prosecco e Charmat, controlla una superficie di 155 ettari di vigneti e vanta un export di oltre il 45% del suo fatturato.

Ecco perché oggi Valdo rappresenta un'eccellenza italiana che ha fortemente contribuito al successo del Prosecco, sempre più apprezzato dal pubblico, espressione del made in Italy e del gusto italiano nel mondo.