



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 SPUMANTI CUVÈE 1926, TRIBUTO ALLE ORIGINI

Dalla "Scuola Valdo" nasce Cuvèe 1926, Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry, in omaggio all'anno di fondazione dell'azienda. Il nuovo spumante dal bouquet fine e fruttato, ottenuto dalla raccolta manuale di una rigorosa selezione di uve Glera, va a completare la "Linea Prestigio": portfolio di spumanti unici per caratteristiche fisiche e di gusto creati per rispondere alle esigenze del canale ho.re.ca di alto livello.

Valdobbiadene, giugno 2012 - Quando non è la fantasia a nominare un'etichetta ma una data storica, il **1926**, che segna una nascita, un nome e un territorio, allora forse si tratta di una **Cuvèe** d'autore. Anzi senza forse. Senza dubbio. Senza uguali. Senza tempo.

Fiocco azzurro in casa Valdo Spumanti, azienda leader in Italia nella produzione di Prosecco e Charmat Secco. L'ultimo nato è la **Cuvèe 1926, Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry**, a tributo dell'anno di fondazione dell'azienda e per celebrare quei sentimenti che animavano già nel lontano 1926 i fondatori della Società Anonima Vini Superiori e che ancora oggi accompagnano **PierLuigi Bolla**, Presidente di Valdo Spumanti.

Dotata di una personalità fuori dal comune, la nuova Cuvèe 1926 omaggia la memoria dei vignaioli che hanno fondato l'azienda, valorizza l'esperienza degli enologi della "Scuola Valdo" ed esprime al meglio la vocazione del terroir: Valdobbiadene.

Cuvèe 1926, Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry è un sussurro di bollicine avvolte da uno sfaccettato bouquet di profumi fruttati dal sapore morbido e fresco, sprigionato da una rigorosa selezione di uve Glera divenute oro al sole dei clivi di Valdobbiadene. Un "brindisi senza tempo" che entra di diritto nella "**Linea Prestigio**", dedicata al mondo della ristorazione di alto livello e delle enoteche più chic.

E come amava citare nei suoi celebri aforismi Oscar Wild, "**Solo le persone superficiali non giudicano dalle apparenze**", così anche l'abito della Cuvèe 1926 è manifesto di unicità e stile. Una bottiglia trasparente dall'effetto satinato, che lascia intravedere il perlage a grana finissima, su cui l'etichetta a raffinato sigillo pone l'accento sull'importanza di una data, **1926**.

Il gusto è amabile ed extra dry: perfetto rappresentante di quell'appeal che ha reso famoso il Prosecco in tutto il mondo. Per consumare il prodotto in modo ottimale è bene raffreddarlo in modo graduale, senza sottoporlo ad eccessivi sbalzi di temperatura. È inoltre consigliabile non tenere la bottiglia a lungo in frigorifero.

Per apprezzare pienamente questa cuvée, la temperatura di miscita ideale è 6-7°. Eccellente aperitivo, ottimo per qualsiasi momento della giornata con qualche stuzzichino come accompagnamento. Da provare anche con primi piatti, in particolar modo i risotti, è ideale a fine pasto con frutta, come le pesche al Prosecco.

Zona di produzione	Accurata scelta di uve provenienti dalle più prestigiose zone vitivinicole
Uvaggio	Glera
Vendemmia	Manuale, seconda quindicina di settembre
Vinificazione	Breve macerazione sulle bucce in presa chiusa e successiva pressatura soffice con estrazione della prima frazione di mosto fiore
Gradazione	11% vol.

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