



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 "FIRMA" LE BOLLICINE DI TASTE OF MILANO 2011

Il fascino e il brio di alcune tra le massime espressioni del Prosecco di Valdo Spumanti sono state protagoniste della manifestazione che, dal 15 al 18 settembre scorsi, ha visto all'opera 20 chef del capoluogo lombardo nell'affascinante cornice dell'Ippodromo di San Siro. In abbinamento ai piatti di cinque "grandi firme" della cucina meneghina e in degustazione allo stand dell'enoteca Gaboardi Pogliani, la Cuvée di Boj, il Valdo numero 10 e la Cuvée Viviana hanno accompagnato i quattro giorni della kermesse.

Valdobbiadene, 30 settembre 2011 – Una location di grande suggestione come l'**Ippodromo di San Siro**, le prelibatezze dei venti chef più "in" della ristorazione milanese, quattro giornate all'insegna della cucina d'autore e del glamour nel più grande *temporary restaurant* della Penisola: tutto questo alla seconda edizione di **Taste of Milano**, svoltasi con grande successo **dal 15 al 18 settembre** nel capoluogo meneghino. E tra i "big" presenti all'appuntamento, non poteva mancare **Valdo Spumanti**, l'azienda leader in Italia nella produzione di Prosecco, che ha bissato l'appuntamento dopo la riuscitissima partecipazione dello scorso anno.

A Taste 2011, le occasioni per sorseggiare **alcuni "must" della Linea Prestigio di Valdo Spumanti** non sono mancate. Innanzitutto, cinque dei venti chef coinvolti nella kermesse hanno suggerito le bollicine dell'azienda di Valdobbiadene in abbinamento alle loro creazioni: Matias Perdomo ("Al Pont de Ferr"), Viviana Varese ("Alice Ristorante") e Ninomiya Yoshikazu ("Osaka") hanno puntato sul fascino "cru" della **Cuvée Viviana**; Ernst Knam ("L'antica arte del dolce") e Roberto Okabe ("Finger's") hanno invece consigliato l'inimitabile **Valdo numero 10**.

Allo stesso tempo, presso lo stand **Gaboardi Pogliani** – l'unica enoteca all'interno dell'area Taste Wine – accanto alla **Cuvée Viviana** e al **Valdo numero 10**, i *winelovers* hanno potuto gustare un altro classico di casa Valdo: la **Cuvée di Boj**, massima espressione di tipicità del Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. Infine, Valdo Spumanti ha personalizzato con materiale ad hoc i cinque banconi bar gestiti dall'enoteca milanese e ha allestito, all'interno dello stand Gaboardi Pogliani, un'"area vip" con ombrelloni e divanetti.

Cuvée Viviana rappresenta l'essenza delle uve provenienti dalla zona del Cartizze. Ottenuta con Metodo Charmat lungo cinque mesi e successiva maturazione in bottiglia per tre mesi, presenta un finissimo perlage, un sapore gradevolmente amabile e profumi intensi di frutta matura. **Valdo numero 10** è il primo Prosecco 100% ottenuto con Metodo Classico: un vino dal perlage intenso e di elevata struttura, con un *bouquet* intensamente fruttato e fresco. La **Cuvée di Boj**, infine, nasce da uve selezionate dell'antica località "valle dei buoi", zona vocata dalle straordinarie caratteristiche territoriali che gli conferiscono un caratteristico aroma fruttato.

*"Il fatto di essere stati gli unici testimonial del Prosecco anche alla seconda edizione di Taste of Milano – ha affermato **Pierluigi Bolla, presidente di Valdo Spumanti** – è stato per noi motivo di grande soddisfazione: i nostri "cavalli di battaglia" della linea Prestigio hanno goduto di un palcoscenico di alto livello, ideale per esprimere le loro caratteristiche e gli sforzi della Scuola Spumanti Valdo nella direzione dell'alta qualità".*

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