



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

*La grande novità protagonista anche del Fuori Vinitaly
con la "Settimana del Prosecco" nelle migliori gelaterie del veronese.*

A VINITALY IL PROSECCO DA MANGIARE: VALDO N'ICE®, IL GELATO E IL SORBETTO AL PROSECCO VALDO SPUMANTI

Padiglione 4 – Stand F3

Nella prestigiosa cornice della kermesse veronese, l'azienda di Valdobbiadene presenta una piccola rivoluzione nel mondo del Prosecco, frutto della partnership con PreGel. **Valdo N'Ice®** conferma il dinamismo di Valdo Spumanti, alla ricerca di nuovi mercati e nuove occasioni di consumo per un prodotto di alta qualità e versatilità come il suo Prosecco.

Vinitaly, 8-12 aprile 2010 - Per Valdo Spumanti, quest'anno il Vinitaly non è solo all'insegna delle bollicine, ma ha una "consistenza" e un "sapore" assolutamente speciali. Già, perché in occasione della kermesse veronese, l'azienda leader nella produzione di Prosecco in Italia e prima nello Chardonnay Secco presenta **Valdo N'Ice®**, il primo Gelato e Sorbetto al Prosecco Valdo.

Inutile dire che si tratta di un evento davvero clamoroso: **Valdo N'Ice®** è una novità assoluta che segna l'ingresso del Prosecco nell'area del food, proponendo un nuovo modo di gustare un prodotto sempre più apprezzato e "trasversale". Da sempre impegnata a coniugare l'alta qualità dei suoi prodotti e uno spirito fortemente innovativo, Valdo Spumanti ha saputo intercettare una tendenza già espressa nei laboratori delle gelaterie artigianali a favore dell'arricchimento della gamma di gelati a base alcolica. Le golose novità presentate al Vinitaly sono il frutto della partnership che lega Valdo Spumanti a Pregel, azienda di Reggio Emilia leader internazionale nei prodotti semilavorati per gelateria, pasticceria. Il segreto di **Valdo N'Ice®** è proprio la nuova Base Allegra, realizzata dai laboratori di Ricerca&Sviluppo PreGel, che consente al gelato di mantenere una struttura piena e compatta, esaltando le qualità del Prosecco Valdo.

"Siamo davvero ansiosi di presentare Valdo N'Ice, fresco dei primi successi riscontrati in fase di test in gelateria e nell'horeca, in una cornice prestigiosa come il Vinitaly – racconta Giovanni Negri, Trade Marketing Manager di Valdo Spumanti – perché, come leader di mercato, puntiamo sempre più a esplorare nuovi orizzonti e opportunità per il nostro Prosecco. L'obiettivo è duplice: da un lato, valorizzarne e comunicarne la versatilità, dall'altro approcciare nuovi stili e presidiare nuovi luoghi di consumo e quindi nuovi mercati. Mi piace sottolineare, inoltre, che Valdo N'Ice è il frutto di una partnership con un big del settore gelato quale PreGel, con cui condividiamo la passione per l'innovazione e per le nuove sfide".

Grazie a questa operazione, l'azienda di Valdobbiadene non solo fa il suo ingresso nelle migliori gelaterie italiane, ma rafforza, amplia e diversifica, grazie al sorbetto **Valdo N'Ice®**, la propria offerta alla ristorazione di alta gamma già presente con Valdo Numero 10, Cuvée del Fondatore, Cuvée di Boj, Viviana Cartizze e Cuvée dei Dogi, le cinque referenze top quality della **Linea Prestigio** dedicata al canale Ho.Re.Ca.

"La collaborazione con Valdo Spumanti – conferma Dario Rabboni, Direttore Generale di PreGel – è sfociata in un prodotto che offre quel valore aggiunto alla qualità, ormai indispensabile per distinguersi anche in gelateria, dove i consumatori mostrano di apprezzare sempre più gelati e sorbetti a base alcolica: in questo senso, il Prosecco Valdo si presta alla perfezione".

Valdo N'Ice® è protagonista anche di un "frizzante" Fuori Vinitaly con la Settimana del Prosecco: un evento da non perdere, per il quale Valdo e PreGel hanno mobilitato le migliori gelaterie del territorio veronese e bresciano - che esportano materiale POP e locandine "ad hoc" – per far conoscere ai consumatori questa innovativa e ghiotta modalità di consumo del Prosecco Valdo. Le gelaterie selezionate sono: Gelanico – La Cremeria di Lazise; Scaligeri di Bignotti, Sirmione (BS), Marcana' di Croce Andrea di Verona; Riva Cornicello Gelateria Cristallo, di Bardolino (VR), Master Gel di Azzini Francesco di Desenzano del Garda (BS), Fratelli Savoia Gelateria di Verona (VR).

Corporate Background

Valdo Spumanti, nata nel 1926 e con headquarter a Valdobbiadene, vanta un organico di 50 dipendenti, una superficie industriale di 20 mila metri quadrati, 2 punti produttivi per vinificazione, imbottigliamento e logistica e una superficie controllata di vigneti "Valdobbiadene Prosecco Superiore docg" di 155 ettari. I canali distributivi di riferimento sono la GDO, in cui primeggia la Marca Oro, e l'Ho.Re.Ca., con la Linea Prestigio. L'azienda di Valdobbiadene raggiunge nel 2009 quota 8,2 milioni di bottiglie, per un fatturato pari a 32,5 milioni. Export: +22% a valore sul 2008 e joint venture commerciale con il Gruppo Château Lafite Rothschild per la distribuzione dei prodotti Valdo Spumanti in USA, Germania e Inghilterra i mercati esteri più performanti.

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