



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

VALDO SPUMANTI PRESENTA, AL VINITALY 2008, LA SUA GAMMA DI PRODOTTI TOP QUALITY

Riflettori puntati sui vini della "Linea Prestigio", con i quali la storica azienda di Valdobbiadene, ha conquistato una posizione di primo piano nei circuiti dell'alta ristorazione, italiana e straniera, e delle enoteche.

Verona, 3-7 aprile 2008. - Valdo Spumanti, storica azienda di Valdobbiadene di proprietà della famiglia Bolla di Verona, specializzata nella produzione di Prosecco Doc di alta qualità, presenta, al Vinitaly 2008, i suoi prodotti d'alta gamma.

Riflettori puntati sulla "Linea Prestigio", portfolio di spumanti unici per caratteristiche fisiche e di gusto, qualità e personalità, creato dalla "Scuola spumanti Valdo" per rispondere alle esigenze della ristorazione qualificata e delle enoteche.



In vetrina, spicca **"Valdo numero 10"**, un Prosecco unico nel suo genere, ottenuto dalla vinificazione dei migliori grappoli d'uva, provenienti da un unico vigneto, quello di Fara, dai quali si estrae il cuore del mosto fiore. Dopo una pressatura soffice e leggera e la prima fermentazione a temperatura controllata, l'affinamento avviene attraverso una maturazione in bottiglia per 10 mesi secondo il Metodo classico, per preservare gli aromi di frutta tipici del Prosecco, al quale seguono, dopo la sboccatura, altri 6 mesi di maturazione in cantina. Ne deriva un vino di colore giallo paglierino, con lievi riflessi verdognoli e perlage intenso, di elevata struttura, che esprime il massimo delle sue potenzialità accompagnando piatti di pesce e carne bianca.



Dalla località Cartizze, fra San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, provengono le uve "Cru" del Prosecco Doc. Uve ben mature, che conferiscono al vino aromi di frutta matura e una maggiore intensità aromatica e zuccherina, dalle quali nasce la **"Cuvée Viviana"**, un Cartizze ottenuto con metodo "Charmat" lungo di 5 mesi, e 3 mesi di maturazione in bottiglia. Dal profumo intenso di mela selvatica, con perlage a grana finissima, bouquet vellutato con calde note di spezie e frutta, è un vino particolarmente indicato per concludere i pasti con un tocco di classe.



La **"Cuvée del Fondatore"** è uno Spumante di grande pregio, ottenuto da uve selezionate di Prosecco Doc (90%) e Chardonnay (10%), con parziale affinamento in barrique per 6 mesi e successivo "Charmat" lungo di 12 mesi. Il prodotto finale è un Prosecco, dalle peculiarità uniche, il profumo è di frutta matura (banana, nocciola, vaniglia) e miele, il gusto armonico e vellutato con note speziate. Il passaggio in barrique dona al vino una maggiore persistenza, struttura e longevità.



A chiudere in bellezza la "Linea Prestigio" è la **"Cuvée dei Dogi"**, un eccellente spumante millesimato, prodotto con l'85% di Chardonnay e il 15% di Pinot nero, affinato con metodo "Charmat" lungo di 12 mesi e 6 mesi di maturazione in bottiglia. Dal colore giallo paglierino luminoso, e dal perlage a grana sottilissima, ha un profumo fine, con note fruttate di pesca e albicocca. Si adatta ad occasioni importanti ed eventi prestigiosi, ed esalta piatti a base di pesce, crostacei o carni bianche.



Il Prosecco **"Cuvée de Boj"** nasce dai vigneti della "Valle dei buoi", in località San Pietro di Barbozza, nel Comune di Valdobbiadene. È un Prosecco 100% D.O.C. e rappresenta la massima espressione di tipicità del Prosecco. Ottenuto con metodo "Charmat" lungo di 5 mesi, e successiva maturazione di 3 mesi in bottiglia, è caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi dorati brillanti e da un bouquet fruttato di pera e mela Golden. Un Prosecco raffinato ed armonico, con ottima persistenza dell'aromaticità.

Le immagini sono disponibili nel cd in allegato

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