



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 PARTNER D'AUTORE DI "SUPERBE 2008"

Con le sue linee di Prosecco top quality, dedicate all'alta ristorazione, l'azienda di Valdobbiadene accompagna le serate della manifestazione dedicata all'asparago bianco di Cimadolmo IGP e alle erbe spontanee, che coinvolge sette prestigiosi ristoranti aderenti a "Superbe".

Treviso, aprile 2008 – **Valdo Spumanti**, storica azienda di Valdobbiadene, di proprietà della famiglia Bolla di Verona, leader nel mercato italiano del Prosecco di qualità e con presenze importanti nei circuiti dell'alta ristorazione internazionale, partecipa con i suoi prodotti alla 21ª edizione di "Superbe", la rassegna enogastronomica che, ogni anno, promuove l'asparago bianco di Cimadolmo IGP - Indicazione geografica protetta - e le erbe spontanee.

La kermesse trevigiana, iniziata il 10 aprile e in programma fino al 27 maggio 2008, si presenta, quest'anno, con un nuovo format, che punta alla creazione di sinergie fra alcuni dei ristoranti che appartengono, di diritto, al gotha della rinomata tradizione culinaria trevigiana, mettendo a confronto due storiche associazioni promotrici di manifestazioni tematiche d'arte culinaria, "Superbe" – attiva da oltre 20 anni – e l'associazione "CocoFungo", tra le prime ideatrici in Italia, oltre 30 anni fa, di un'omonima rassegna eno-gastronomica tematica.

Per l'occasione, 7 prestigiosi ristoranti della Marca, associati a "Superbe", coinvolgono, nelle serate in programma, gli chef dell'Associazione "Cocofungo", invitandoli a sfoggiare un mix di estro, creatività e virtuosismo, nella realizzazione di uno dei piatti del loro menù. Ad accompagnare le varie portate anche i più noti prodotti delle linee di spumanti Valdo, come quelli della raffinata "Linea Prestigio", forte del suo successo presso i ristoranti e le enoteche più glamour in Italia e nel mondo, grazie alla cura di ogni dettaglio della filiera produttiva, dal vigneto alla raccolta delle uve – su 155 ettari controllati -, dalla fermentazione – con i metodi "Charmat" e "Classico" – all'imbottigliamento e al packaging. Risultato di anni di ricerche dalla Scuola Spumanti Valdo, si tratta di vini top quality come il "Prosecco numero 10", la "Cuvée del Fondatore" e la "Cuvée di Boj" che, con le loro straordinarie caratteristiche di proprietà e aroma, sono un compendio esemplare per esaltare al massimo le potenzialità dei prodotti tipici delle terre trevigiane, sapientemente personalizzati dalle elaborazioni d'autore degli chef.