

VALDO SPUMANTI PRESENTA I BLEND, NUOVI MIX DI PROSECCO DEDICATI AL CANALE BAR

Cortese-Prosecco, Nerello Mascalese-Prosecco e Pinot-Chardonnay: tre nuove referenze a marchio Valdo Spumanti per nuove tendenze di consumo

Verona, 3-7 aprile 2008. Mix o, meglio, Blend. **Valdo Spumanti** strizza l'occhio al mondo del whiskey e conia gli spumanti Blend, ovvero spumanti ottenuti da un'originale unione fra due vitigni. Valdo Blend è un vero e proprio "mondo", per uno stile declinato nel colore delle etichette e riconoscibile al primo colpo d'occhio: blu per il Cortese-Prosecco, rosa per il Nerello Mascalese-Prosecco verde per il Pinot-Chardonnay. Colori decisi a evocare seduzione, malizia, freschezza.

Il **Cortese Prosecco extra dry** è un perfetto binomio fra due nobili vitigni autoctoni italiani. Il gusto floreale del Cortese si sposa al fruttato tipico del Prosecco, esaltandone al massimo la piacevolezza. Un incontro di sensazioni nuove poiché Valdo Spumanti è la prima azienda a testare questo originale mix. Ottenuto da una spumantizzazione con metodo Charmat di tre mesi seguita da un affinamento in bottiglia di altri tre mesi, il Cortese Prosecco ha un colore giallo paglierino chiaro e un bouquet decisamente fiorito e fruttato. Il sapore è armonico, fresco e richiama al palato il sapore di mela e mandorla. Caratteristiche uniche, che lo rendono una scelta ideale sia per un frizzante aperitivo che per accompagnare tutto il pasto.



Il **Nerello Mascalese Prosecco brut Rosé** rappresenta un'altra novità assoluta nel mondo del prosecco ed è sintesi di un armonico equilibrio geografico fra Nord e Sud: il Nerello Mascalese, vitigno siciliano a bacca nera della Provincia di Agrigento, e il Prosecco di Treviso. Il risultato è un prodotto originale, di tendenza, dal colore accattivante e dalla spiccata personalità. Un Blend esclusivo, difficilmente imitabile – anche perché sono poche le coltivazioni dedicate al Nerello – che emana un bouquet fiorito, con presenza consistente di lampone. Ottimo come aperitivo, si esprime al meglio se accompagnato a menù a base di pesce, crostacei o delicati piatti di carne.



Infine il **Pinot Chardonnay brut**, prodotto totalmente in Veneto nella zona collinare della Provincia di Treviso. È l'unione del Pinot Bianco, al 55%, e dello Chardonnay, al 45%. Dal colore giallo paglierino scarico e dal bouquet fine e fruttato, propone un sapore pieno, sapido, armonico ed un leggero e gradevolissimo fondo amarognolo. La struttura corposa delle uve da cui proviene, ne rende perfetto l'abbinamento con piatti di diversa importanza, ma il suo particolare gusto è ideale anche per accompagnare l'aperitivo.



Cortese Prosecco, Nerello Mascalese Prosecco, Pinot Chardonnay "...and the winner is..."

	CORTESE PROSECCO	NERELLO MASCALESE PROSECCO	PINOT CHARDONNAY
ZONA DI PRODUZIONE	Cortese: dal Piemonte, province di Asti e Alessandria Prosecco: dal Veneto, provincia di Treviso	Nerello Mascalese: Sambuca di Sicilia nella Provincia di Agrigento Prosecco: dal Veneto, provincia di Treviso	Veneto
UVAGGIO	Cortese e Prosecco	Nerello Mascalese e Prosecco	Pinot Bianco al 55%, Chardonnay al 45%
VENDEMMIA	Entrambi a metà settembre con raccolta manuale	Fine agosto, prima quindicina di settembre	Prima settimana di settembre con raccolta manuale
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice a temperatura controllata a 18°C	In rosato, spremitura soffice di uve rosse senza macerazione sulle bucce	Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata
GRADAZIONE	11,5Vol	12% Vol	11,5% 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