



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

## OPEN BAR E DEGUSTAZIONI DI PRESTIGIO LE NOVITÀ DI VALDO SPUMANTI ALLA 43° EDIZIONE DI VINITALY

Valdo Spumanti, azienda leader nella produzione di Prosecco in Italia, sbarca a Vinitaly 2009 con un rinnovato spazio espositivo – Pad. 4, Stand F3 – che riserva uno speciale corner open bar dedicato a tutti i wine lovers. **Perlage & Chocolate** e **Perlage & Fruit** sono le proposte firmate Valdo Spumanti per insoliti abbinamenti di Prosecco e finger food.

**Vinitaly, 2-6 aprile 2009** - Valdo Spumanti partecipa anche quest'anno al Vinitaly, Salone dei Vini Doc italiani e internazionali, con novità che confermano la sua dinamicità e capacità di individuare e anticipare le prossime tendenze. Un'azienda attuale, che ha saputo trasformare il Prosecco in un prodotto versatile, assolutamente libero dagli stereotipi dell'omologazione di un consumo stagionale.

Novità principale del 2009, l'open bar, corner dello spazio espositivo dedicato ai wine lovers, aperto a tutti coloro che amano le calde atmosfere dei wine bar moderni e che vogliono sorseggiare un buon Prosecco immersi in un ambiente trendy impreziosito da una grafica impattante. Un vero e proprio contenitore emozionale, aperto ogni giorno, da giovedì 2 a lunedì 6 aprile, dalle 10.30 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 17.00, presso il Padiglione 4, Stand F3.



Ma le sorprese non finiscono qui. Valdo Spumanti propone infatti per l'edizione 2009 della manifestazione enologica internazionale delle inedite degustazioni di Prosecco e finger food. L'obiettivo è suggerire quanto le "Irresistibili Bollicine" possano essere versatili e superare i classici abbinamenti. Sono **Perlage & Chocolate** e **Perlage & Fruit** le originali proposte presentate dall'azienda, che per l'occasione si affida all'eleganza della **Cuvée Viviana Cartizze** e della **Cuvée del Fondatore** della Linea Prestigio – linea premium price top di gamma riservata al canale Ho.Re.Ca. – e alla spiccata personalità del **Nerello Mascalese Prosecco**.

**Perlage & Chocolate** si esprime attraverso un doppio binomio tra Prosecco e il migliore cioccolato belga. Nella prima proposta, il perlage dal sapore gradevolmente amabile e dal bouquet vellutato della **Cuvée Viviana Cartizze** si fonde perfettamente con un gusto equilibrato e cremoso di latte, esaltato da un profumo di vaniglia, di originali foglie di cioccolato bianco, 30-32% burro di cacao. Nella seconda, il sapore pieno, armonico e vellutato con *bouquet* di frutta matura della **Cuvée del Fondatore** esalta l'armonioso equilibrio di singolari facce di cioccolato fondente 60% di materia secca di cacao, perfetto mix tra note dolci e amare.

**Perlage & Fruit** si racconta all'insegna del total pink, con un inedito abbinamento di **Nerello Mascalese Prosecco** e lamponi. Lo spumante rosé nato dall'incontro di due tipici vitigni italiani - Nerello Mascalese e Prosecco – è intrigante, giovane, di tendenza e si sposa perfettamente con il gusto raffinato del lampone, frutto distintivo del suo intenso bouquet di profumi.

Inedite degustazioni per momenti di prestigio che contribuiscono a dimostrare come il Prosecco rappresenti il vino ideale per ogni occasione riuscendo ad unirsi perfettamente anche a sapori inconsueti. Destagionalizzazione, dunque, ma anche de abbinamento. Questa è la strada che Valdo Spumanti sta percorrendo con successo per affermare lo spumante Prosecco come prodotto versatile che va oltre la stagionalità per abbracciare trasversalmente stili di vita e di consumo sempre più diversificati.

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