



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 "BATTE UN CINQUE" ALLA RISTORAZIONE TOP CON LA LINEA PRESTIGIO

Valdo numero 10, Cuvée del Fondatore, Cuvée di Boj, Cuvée Viviana Cartizze e Cuvée dei Dogi sono le cinque referenze top quality che rappresentano la Linea Prestigio firmata Valdo Spumanti dedicata al canale Ho.Re. Ca., simbolo in Italia e all'estero del meglio della produzione e dell'eccellenza Valdo Spumanti.

Verona 2-6 aprile 2009 – Valdo Spumanti, storica azienda di Valdobbiadene di proprietà della famiglia Bolla di Verona, specializzata nella produzione di Prosecco Doc di alta qualità, si presenta alla prestigiosa vetrina internazionale di Vinitaly 2009 con i suoi prodotti d'alta gamma. Riflettori puntati, quindi, 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 pole position, 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, comune di Valdobbiadene, 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 in abbinamento a piatti di pesce e carne bianca.

La **"Cuvée del Fondatore"**, il cui nome è un esplicito omaggio al fondatore dell'azienda Sergio Bolla, è una sapiente cuvée nata dal perfetto equilibrio di uve Prosecco Doc (90%) e Chardonnay (10%), con fermentazione del mosto sia in acciaio a temperatura controllata che in barrique di rovere francese. L'affinamento viene effettuato per 9/12 mesi in autoclave e per 6 mesi in bottiglia, per raggiungere i 12,5 gradi alcolici. Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati e dal perlage ricco e sottile, rappresenta la scelta ideale per occasioni celebrative e avvenimenti importanti. Il sapore è pieno, armonico, vellutato; il bouquet richiama la frutta matura (banana, nocciola, vaniglia) e il profumo del miele. Il passaggio in barrique dona al vino una maggiore persistenza, struttura e longevità. Accompagna egregiamente piatti a base di pesce, in particolare crostacei.



Il Prosecco **"Cuvée de Boj"** prende in prestito il proprio suggestivo nome dai vigneti della "Valle dei buoi", in località San Pietro di Barbozza, nel Comune di Valdobbiadene. È un Prosecco 100%, ottenuto dalla pressatura soffice delle uve, affinato 4 mesi in autoclave e 3 in bottiglia. Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati brillanti incorniciati dalla forza dinamica del perlage sottile e persistente, offre un bouquet dall'aroma caratteristico, che ricorda la pera e la mela Golden. Un Prosecco raffinato ed armonico, con ottima persistenza dell'aromaticità, che sa accompagnare con sobria eleganza aperitivi, ma che rappresenta anche la scelta ideale per impreziosire tutto il pasto.

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



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



La **“Cuvée Viviana Cartizze”** è il tributo a Viviana Bolla, consorte del fondatore dell’azienda. Nasce dalla località Cartizze, fra San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, zona che rappresenta la “Cru” del Prosecco Doc. Uve ben mature, che conferiscono al vino aromi di frutta, tra cui si percepisce la mela selvatica, e una maggiore intensità aromatica e zuccherina. La vendemmia viene effettuata manualmente e, a seguito di una leggera criomacerazione, l’uva viene sottoposta ad una soffice pressatura e ad una fermentazione controllata con lieviti selezionati. Un finissimo perlage dal bouquet che offre calde sensazioni speziate e risulta ottimo per concludere i pasti con un tocco di classe.

La **“Cuvée dei Dogi”** chiude in bellezza la sfilata di referenze della Linea Prestigio, evocando un passato sontuoso e blasonato di una Venezia di altri tempi. Due uvaggi differenti, 85% Chardonnay e 15% Pinot Nero che si incontrano per dare vita ad un eccellente spumante brut millesimato. L’affinamento con metodo “Charmat” dura ben 12 mesi ed è seguito da altri 6 mesi di maturazione in bottiglia. Dal colore giallo paglierino luminoso, e dal perlage a grana sottilissima, è caratterizzato da 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 con il suo sapore pieno e persistente.



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