



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

## MARCA ORO VALDO SPUMANTI LA YELLOW LABEL N. 1 NELLA DISTRIBUZIONE MODERNA IN ITALIA

È lo spumante simbolo della Valdo Spumanti e rappresenta uno degli ingredienti principali che hanno decretato il successo dell'azienda veneta. Un vino che richiama ad un preciso territorio, Valdobbiadene. È il più venduto in Italia, tra i leader di mercato nel Canale della Grande Distribuzione Organizzata.

**Vinitaly, 2-6 aprile 2009** - . Snello, gentile, moderato e amabile. È con questi quattro aggettivi che **Marca Oro** introduce la sua spiccata personalità internazionale. Fiore all'occhiello e prodotto storico per eccellenza della Valdo Spumanti, conosciuto in tutto il mondo, il suo percorso è senza dubbio tracciato dall'intramontabile *yellow pack*, recentemente rivisitato per ricercare una maggiore pulizia ed essenzialità estetica senza perdere di vista l'identità e riconoscibilità del prodotto.

Marca Oro Spumante Prosecco di Valdobbiadene V.S.Q.P.R.D., un nome che richiama una garanzia di esclusività e fa emergere una spiccata personalità, anticipando l'estetica del prodotto. Autenticamente *glamour* è il colore giallo della sua etichetta, che attira inevitabilmente l'attenzione. L'abito non farà il monaco ma lo spumante sì...e in questo il colore giallo paglierino con riflessi dorati denuncia subito la *griffe* di qualità firmata Valdo Spumanti. Un Prosecco snello, gentile, di moderato corpo e con una leggera amabilità residua. Il suo profumo fruttato, che ricorda la pera e la mela selvatica, i fiori d'acacia e il miele, dona al palato un inconfondibile aroma che sa conquistare immediatamente anche i *wine lovers* più raffinati.

Ottenuto con le uve di Prosecco prodotto nella fascia collinare di Valdobbiadene, fra i 100 e i 300 metri di altitudine in un terreno calcareo argilloso, viene vendemmiato la seconda quindicina di settembre per subire poi una pressatura soffice e una fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

Eccellente come aperitivo, si adatta perfettamente a tutte le occasioni. Grazie alla sua bassa gradazione alcolica, 11%Vol., può essere consumato a tutto pasto, in abbinamento a cibi delicati, soprattutto se a base di pesce. Esprime il massimo della sua potenzialità se fatto raffreddare in maniera graduale, evitando eccessivi sbalzi di temperatura e una permanenza troppo lunga in frigorifero. Il modo ideale per servirlo? Un calice ad una temperatura di mescolta di 6/7°C.

Disponibile nei formati classico – in bottiglia da 0.75 l – , Magnum e Jeroboam, Marca Oro è lo spumante Prosecco più venduto in Italia nel Canale della Grande Distribuzione e uno dei più riconosciuti all'estero.



	<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Zona DOC del Prosecco di Valdobbiadene
	<b>UVAGGIO</b>	Prosecco 100%
	<b>VENDEMMIA</b>	Seconda quindicina di settembre
	<b>VINIFICAZIONE</b>	Pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati ed a temperatura controllata
	<b>GRADAZIONE</b>	11% 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