



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

AL VINITALY 2008, IL BRAND VALDO SI VESTE DI ROSÉ BRUT Una referenza di tendenza che amplia la ricca gamma Valdo Spumanti



Verona, 3-7 aprile 2008 - Valdo Spumanti porta un tocco di rosa alla più importante fiera vinicola con la sua **Rosé Brut**, Prosecco giovane, di tendenza e dalla spiccata personalità.

Valdo Rosé scandisce ritmi, dichiara intenzioni e assume personalità: si tratta di una sapiente coupage di uve provenienti dalle migliori zone viticole a vocazione spumantistica. Un particolare vino spumante caratterizzato da pennellate di colore vermiglio su petali di rosa e da un bouquet fine ed elegantemente fiorito, con presenza consistente di lampone.

Il fine perlage di bollicine rotonde solletica il palato, il morbido sapore lo conquista, l'aroma fruttato lo delizia: un turbinio di sensazioni travolgono i sensi al contatto delle labbra con l'eccellente Rosé Valdo Spumanti. Originale come aperitivo e ottimo se accompagnato a menù a base di pesce, crostacei o delicati piatti di carne, è un vino spumante che si apprezza pienamente se consumato ad una temperatura di 6-8°C.

Valdo Rosé è la scelta ideale da accompagnare ai momenti di relax. La contenuta gradazione, 12°C, lo rende un vino delicato ma vivace, caratterizzato da una sottile eleganza, per chi sceglie di distinguersi rifiutando la solita quotidianità.

ZONA DI PRODUZIONE	Migliori zone viticole a vocazione spumantistica
UVAGGIO	Uve ad alta vocazione spumantistica
VENDEMMIA	Prima quindicina di settembre
VINIFICAZIONE	In rosato. Spremitura soffice di uve rosse senza macerazione sulle bucce
GRADAZIONE	12 % Vol.
PREZZO	5,90 euro