



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, VALDO SPUMANTI FA SCUOLA E SEGUE LA LINEA DEL PRESTIGIO

Un'occasione di grande pathos allo stand F3 (pad. 4). L'enologo Gino Cini, deus ex machina della "Scuola Spumanti Valdo", presenterà, in degustazione, tre prodotti simbolo dell'elegante "linea Prestigio", dedicata ai circuiti dell'alta ristorazione, la "Cuvée di Boj", la "Cuvée del Fondatore" e il "Prosecco metodo classico numero 10", nati da una ricerca nei minimi dettagli in ogni passaggio della filiera enologica.

Verona, 3-7 aprile 2008 - Valdo Spumanti, alla 42ª edizione del Vinitaly, la più nota kermesse dei vini di qualità, presenta la sua innovativa linea Prestigio, una gamma di Cuvée riservata ai circuiti dell'alta ristorazione, individuata dall'idea lungimirante di un imprenditore, Pierluigi Bolla, che ha fatto del connubio fra creatività, passione e competenza, la pietra miliare della sua filosofia.



Verona, la città di Giulietta e Romeo e dell'opera lirica, fa da straordinario sfondo ad un evento di grande pathos, nel quale la storica azienda di Valdobbiadene, leader nel mercato del Prosecco, offre l'opportunità a visitatori, operatori specializzati ed esperti del settore, di assaporare i suoi prodotti top-quality, nati da una paziente ricerca delle migliori tecniche di produzione enologica.

Presso lo stand F3 (padiglione 4), l'autorevole enologo Gino Cini, curerà e guiderà la degustazione di una selezione della linea "Prestigio" di Valdo Spumanti. Giovedì 3 e venerdì 4 aprile, dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 16, il pubblico potrà apprezzare le straordinarie proprietà di gusto e aroma di "Cuvée di Boj", "Cuvée del Fondatore" e "Prosecco metodo classico numero 10", massime espressioni della "Scuola Spumanti Valdo".

Attiva nel cuore di un'area del Veneto – Valdobbiadene, a nord di Treviso – dove si produce, come previsto dal disciplinare europeo, il Prosecco Doc (Denominazione di origine controllata), Valdo rappresenta un caso esemplare di mix fra tradizione e innovazione. Senza mai perdere di vista lo storico legame con il suo passato, l'azienda ha saputo interpretare con originalità le tendenze evolutive della platea di consumatori nazionali e internazionali, proponendo vini spumanti che nascono dall'attenta cura di ogni dettaglio della filiera produttiva, dal vigneto alla raccolta delle uve (su 155 ettari controllati), dalla fermentazione (con i metodi "Charmat" e "Classico") all'imbottigliamento e al packaging. Dalla Scuola Valdo, nascono vini di grande personalità che valorizzano le tipicità dei vitigni autoctoni, esaltandone doti e peculiarità, per accompagnare i veri gourmet in un viaggio nei raffinati perlage e nelle inimitabili sfumature di sapore e di gusto del Prosecco.

Accanto agli altri due prodotti che completano la linea Prestigio, ovvero la "Cuvée Viviana" e la "Cuvée dei Dogi", da non perdere è la nuova gamma dei blend, mix di Prosecco dedicati al canale bar, in cui figurano il "Cortese Prosecco extra-dry", il "Nerello Mascalese Prosecco brut Rosè" e il "Pinot Chardonnay brut", ottenuti da un perfetto binomio fra due vitigni autoctoni, sapientemente spumantizzati. Nel futuro prossimo, inoltre, Valdo introdurrà nuovi prodotti, spumanti dalle caratteristiche originali, in grado di fare scuola in un mercato sempre più complesso ed esigente.

Le immagini sono disponibili nel cd in allegato

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