

METODO CLASSICO BRUT VALDOBBIADENE DOCG

**VALDO**  
 Valdo Numero 10 2017

**D**alle colline di Valdobbiadene, la zona più vocata dove il Prosecco diventa Superiore, attorno alla sede storica della Valdo nasce la nuova etichetta della Linea Prestigio per affermare il savoir-faire e la qualità su cui si fonda la produzione. Un impegno sul territorio dal 1926 per valorizzare terreni e vigna, che pone Valdo come leader di mercato in Italia, contribuendo all'affermazione del prestigio vitivinicolo della Marca. Numero 10 esprime l'eleganza del terroir attraverso l'insolita interpretazione del metodo Classico, anziché il tradizionale Charmat, con 10 mesi sur lattes e successivi 6 in bottiglia. Un profilo delicato di fiori e fragranze di brioche lasciano spazio espressivo alla frutta bianca tipica del vitigno Glera, ma con una maggiore complessità e fine persistenza ricca di sfumature.



UVE: 100% Glera  
 MATURAZIONE SUI LIEVITI: rifermentazione in bottiglia per 10 mesi  
 DOSAGGIO: circa 8 gr/l brut

**FOOD PAIRING:** Salmone in crosta con erbe aromatiche  
**MUSIC PAIRING:** We are the champions - The Queen

€  
 18



Dal luglio 2019 le Colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene sono patrimonio Unesco per «Essere un esempio eccezionale di un insediamento umano tradizionale, dell'uso del suolo che sia rappresentativo di una cultura o dell'interazione umana con l'ambiente».



VALDO SPUMANTI Via Roccat e Ferrari - Valdobbiadene (Treviso)  
 valdo.com