

GRANDI CANTINE ITALIANE. Veneto/2

Le grandi cantine del Veneto



VALDO

DAL 1926 A VALDOBBIADENE

VIA FORO BOARIO, 20 | VALDOBBIADENE (TV) | WWW.VALDO.COM | 0423 9090

Nata nel 1926, la Società Anonima Vini Superiori è stata acquisita dalla famiglia veronese Bolla pochi anni dopo, ma bisognerà attendere fino al 1951 per vedere la comparsa del marchio Valdo. Sono quindi più di novant'anni che la storica azienda di Valdobbiadene è condotta dai Bolla e oggi il timone è nelle mani di Pierluigi, che l'ha resa una delle realtà più affidabili del comprensorio. Il marchio è leader di mercato in Italia per la produzione di Prosecco e Charmat, controlla una superficie di 155 ettari di vigneti e vanta un export di oltre il 50% del suo fatturato, contribuendo al successo del Prosecco in Italia e nel mondo.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Valdobbiadene Brut Cuvée del Fondatore '17

È certamente una versione di Prosecco Superiore originale la Cuvée del Fondatore, ottenuta con una piccola percentuale di vino che affina in barrique prima della presa di spuma. Complesso e solare nell'espressione aromatica, in bocca è sapido e perfettamente sostenuto dalle bollicine. Osate l'abbinamento con una tagliatella ai porcini.

Valdobbiadene Brut M. Cl. Numero 10 '16

Metodo classico che riposa sui lieviti per 10 dieci mesi prima della sboccatura. La fragranza della glera acquisisce complessità con la rifermentazione, rendendo ancora più intensa la carica fruttata, e più cremosa la bolla in bocca. Oltre all'aperitivo, vale la pena assaggiarlo con gli gnocchi con le seppie.



Valdobbiadene Rive di San Pietro di Barbozza Brut Nature '17

Dalle più belle vigne in San Pietro di Barbozza, nel cuore della zona viticola di Valdobbiadene, giungono le uve per questa etichetta. È un Prosecco Superiore che mette in mostra un corredo aromatico di grande eleganza, dove il frutto bianco accarezza le note floreali e gli agrumi. Il palato è asciutto e longilineo, perfetto per accompagnare crudi di salmone.