

PRODOTTI

10 E LODE

Il nome non inganna, perché **Valdo** è un produttore storico del territorio di Valdobbiadene. E al metodo italiano, affianca anche la produzione metodo classico come nel caso di Valdo 10, le cui uve provengono dalle colline che circondano la sede dell'azienda.



ALTA COLLINA

Ottenuto da uve Glera di alta collina, il Valdobbiadene docg brut **Villa Maria** si presenta come uno spumante asciutto ed elegante, grazie al suo modesto contenuto zuccherino. Le caratteristiche della zona esaltano componenti aromatiche importanti, dalla frutta ai sentori floreali.

FIORI, MELA E AGRUMI

Rive di Santo Stefano nasce dalle uve vendemmiate a mano nei vigneti delle colline di Santo Stefano a Valdobbiadene. Il cru di **Val D'Oca** si presenta limpido e brillante, dal perlage fine e duraturo. Profuma di fiori bianchi, mela e agrumi.



ANFITEATRO NATURALE

I vigneti da cui ha origine il Millesimato dry di **Col Vettoraz** sono adagiati in un anfiteatro naturale con le montagne alle spalle, strategico riparo dai venti freddi del nord, tra le dolci colline di Valdobbiadene. Elegante e complesso, fine perlage, con un'invitante vena agrumata.



GARANTISCE L'APE

Dalla tenuta di Refrontolo, il Millesimato di **Astoria** è il più classico degli spumanti extra dry da aperitivo. Morbido ed equilibrato, profumi di melone, pesca e fiori bianchi. L'ape in etichetta testimonia l'impegno a salvaguardia dell'ambiente, con certificazione Sappi.

