



ACQUISTATO IL

Prosecco "Cuvée di Boj" Valdobbiadene Superiore DOCG

Favoloso spumante a tutto pasto



Svinando

Che sia uno spumante pregiato lo si capisce al primo sguardo. La sua etichetta elegante e la bottiglia pesante non lasciano spazio ai dubbi. Il Cuvée di Boj, è un elegante Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG che rappresenta la massima tipicità del territorio. Nasce dalla Valle dei Buoi, zona vocata nella frazione di San Pietro di Barbozza in Valdobbiadene. Un luogo mitico per gli appassionati della tipologia, con straordinarie caratteristiche microclimatiche e di terreno. Prodotto con il classico metodo Charmat "lungo", dopo la spumantizzazione il vino matura in bottiglia per alcuni mesi prima della definitiva messa in commercio. Nel bicchiere si rivela di un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati e brillanti, con un perlage sottile e persistente. Al naso si scopre un piacevole aroma caratteristico. Fiori di campo, frutta fresca, in particolare pera e mela Golden. In bocca, infine, sorprende per il gusto raffinato e armonico, l'ottima persistenza e le spiccate aromaticità e sapidità. Cuvée di Boj è un favoloso spumante a tutto pasto che esprime al massimo le proprie peculiarità quando viene abbinato a piatti a base di pesce. Ma è anche un ottimo aperitivo, perfetto per iniziare con "il bicchiere giusto" ogni serata di festa.

La storia di Valdo è strettamente legata a quella della famiglia Bolla, fatta di passione e spirito imprenditoriale. Una storia che coincide per buona parte a quella della evoluzione del Prosecco e allo sviluppo dello splendido territorio dove si produce. Tutto nacque da un'intuizione di Abele, nonno del fondatore di Valdo, Sergio Bolla. Correva l'anno 1883 e Abele, allora proprietario di una locanda, tutt'ora esistente a Soave, decide di iniziare a produrre vini fermi per rifornire i migliori locali di Venezia e Milano. Il successo è grande tanto che nel 1926 un gruppo di intraprendenti imprenditori di Valdobbiadene decide di unirsi, creando la "Società Anonima Vini Superiori", un'azienda dedicata principalmente alla spumantizzazione del Valdobbiadene Prosecco Superiore e del Cartizze. Nel 1938 Sergio Bolla, figlio di Albano, acquisisce la Società Anonima Vini Superiori che diventa così proprietà della famiglia Bolla. Da lì in avanti la storia è costellata di successi e soddisfazioni. Nel 1941 l'azienda cambia nome e si trasforma definitivamente in Valdo. Nel 2002 viene poi inaugurato il nuovo centro produttivo e di lì a poco l'azienda si espande anche fuori dai confini dell'Italia, dando vita a due consorelle, una in Germania e una negli Stati Uniti. Oggi Valdo è un colosso, nel senso buono dei termini. Un'azienda capace di produrre ottimi vini, portando il buon nome del made in Italy in tutto il mondo.

- La Vigna**
- Terreno** Arenarie e marne, a cui si alternano strati morenici ed alluvionali
- Esposizione** Sud
- Allevamento** Allevato a doppio capovolto e sylvoz
- Densità imp.** 35005500
- Il Vino**
- Tipologia** Spumante Brut
- Provenienza** Veneto
- Uve** 100% Glera
- Gradazione** 11.5% vol
- Temp. Servizio** 8 gradi
- Quando Berlo** Ottimo già dalla messa in commercio, può maturare fino a 2 anni in bottiglia
- Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
- Vinificazione** Pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati ed a temperatura controllata.
- Sensazioni** Raffinato, armonico, ottima persistenza di aromaticità e di sapidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.