



ACQUISTATO IL .....

## Spumante "Origine" Brut



Svinando®

### Alle origini del Prosecco

A volte sono i particolari a fare la differenza. Come in questo caso. Una bottiglia scura. Un'etichetta semplice, dal sapore lievemente retrò. Lo spumante in questione è l'Origine Brut, diventato ormai iconico all'interno del mondo di Valdo. Realizzato con un'accurata selezione di uve a bacca bianca dal Veneto, secondo una ricetta di vinificazione tramandata nel tempo. Rappresenta le origini le Prosecco, quando non era richiesto dal disciplinare di produzione l'utilizzo di almeno l'85% di uva Glera. Orgoglio per il passato e passione per il futuro. Spumante versatile, è adatto all'aperitivo ma anche ad accompagnamento tutto un pasto, soprattutto se il menù prevede piatti leggeri di pesce o carni bianche. Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini, al naso rivela un profumo fine e fruttato che spazia tra il floreale e la mela verde. In bocca, invece, ha un gusto persistente, vivace e armonioso, con una piacevole dolcezza finale, dovuta al moderato residuo zuccherino.

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 dedita 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

<b>Terreno</b>	Alluvionale, argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud Est
<b>Allevamento</b>	doppio capovolto e sylvoz
<b>Densità imp.</b>	35005500

#### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino spumante brut
<b>Provenienza</b>	Veneto
<b>Uve</b>	Cuvée di uve bianche selezionate
<b>Gradazione</b>	11.5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	8 gradi
<b>Quando Berlo</b>	Ottimo da giovane, può maturare fino ad un anno dalla messa in bottiglia
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata
<b>Sensazioni</b>	Gusto persistente, vivace ed armonioso, con una piacevole amabilità residua.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821