



ACQUISTATO IL

Spumante "Origine" Rosé Brut



Svinando

Giovane e innovativo

Con la sua bottiglia essenziale e l'etichetta minimalista, lo Spumante Origine Rosé Brut è un prodotto giovane e innovativo, ma che al contempo richiama la forte tradizione spumantistica di Valdo. La particolarità di questo spumante consiste nel fatto che è realizzato a partire da una cuvée di uva Glera, tipica del territorio veneto, e di una particolare varietà autoctona siciliana, il Nerello Mascalese, da molti considerato il Pinot Nero del nostro meridione. Ne deriva un insolito incrocio di aromi perfettamente equilibrati e piacevolmente strutturati. Di colore rosa delicato, Origine ha un bouquet fine ed elegantemente fiorito, con una presenza consistente di lampone. In bocca, invece, è piacevolmente morbido e caldo, intenso, con un finale persistente. Originale come aperitivo, questo spumante "veneto-siciliano" è ottimo in abbinamento a piatti a base di pesce, con i crostacei e perfino con delicati piatti di carne.

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

Terreno	Alluvionale, argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Doppio capovolto e guyot
Densità imp.	35005500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Veneto
Uve	Cuvée di uve bianche selezionate, Nerello Mascalese

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo Ottimo da giovane, può maturare fino ad un anno dalla messa in bottiglia

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione In rosato. Spremitura soffice di uve rosse senza macerazione sulle bucce

Sensazioni Sapore morbido e caldo, piacevolezza intensa e finale persistente.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821