



ACQUISTATO IL

Prosecco DOC "Cuvée I Magredi" Extra Dry

Prosecco DOC, con una marcia in più



Svinando

Quello presentato qui è un classico Prosecco DOC, con una marcia in più. Cuvée I Magredi, infatti, rappresenta un'importante progetto di filiera di Valdo Spumanti. Creato per dare una forte impronta territoriale allo spumante, questo Prosecco DOC viene prodotto con uve interamente raccolte e vinificate dall'azienda agricola I Magredi e successivamente spumantizzato nelle cantine Valdo a Valdobbiadene. Si tratta dunque di un incontro tra un territorio unico per le sue caratteristiche, quello del Friuli Grave DOC, dove risiede l'azienda agricola I Magredi, e la competenza e tradizione spumantistica di Valdo. Spumante dalla spiccata personalità, la sua particolare etichetta richiama l'iconico vigneto circolare presente presso l'azienda agricola I Magredi. Giallo paglierino brillante con tenuti riflessi verdolini, al naso rivela un profumo molto caratteristico, tipicamente fruttato e floreale, con sentori di mela golden e fiori bianchi. In bocca, invece, è delicato, armonico e piacevole, con eleganti note fruttate e un retrogusto leggermente sapido. Ideale come aperitivo, si abbina egregiamente agli antipasti e ai primi piatti delicati, in particolare quelli a base di pesce della cucina mediterranea.

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 Calcareo/Argilloso.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento allevata principalmente a sylvoz

Densità imp. 35005500

Il Vino

Tipologia Vino spumante

Provenienza Friuli-Venezia Giulia

Uve Glera

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 8 gradi

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

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Pressatura soffice, impiego solo del mosto fiore e fermentazione a 16C°

Sensazioni Sapore delicato, armonico, piacevole con eleganti note fruttate e retrogusto leggermente sapido.

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