ACQUISTATO IL .....

"IKI" Spumante Extra Dry NV

Eleganza e raffinatezza

IKI è una parola giapponese che custodisce un ideale estetico particolare: eleganza e raffinatezza si esprimono in maniera naturale e sincera. IKI è anche il nome di questa piacevole cuvée di casa Valdo. Un vino vivo, seducente, dal carattere dirompente. Nasce da un'accurata scelta di uve provenienti dalla più prestigiose zone vitivinicole del Veneto. Uve a bacca bianca ad alta vocazione spumantistica. Una volta giunte in cantina, le uve vengono subito sottoposte a pressatura soffice e fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox. Segue la preparazione della Cuvée e la fase di spumantizzazione secondo il metodo Charmat. Il processo dura circa 3 mesi, seguiti da una successiva maturazione in bottiglia. Giallo paglierino con luminosi riflessi verdolini, al naso rivela un bouquet fine e fruttato che spazia tra il floreale e la mela verde. In bocca è giustamente persistente, vivace e armonico, con una piacevole amabilità residua. Bollicina che si beve a tutto pasto, si sposa bene anche con piatti sofisticati e crudi di pesce.

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 termine. Un'azienda capace di produrre ottimi vini, portando il buon nome del made in Italy in tutto il mondo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Spumante
Provenienza	Veneto
Uve	
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Charmat di 3 mesi e successiva maturazione in bogglia. Residuo zuccherino 15g/L
Sensazioni	Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Profumo molto fine e fruttato che spazia tra il floreale e la mela verde. Gusto persistente, vivace e armonioso con una piacevole amabilità residua.

© 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