ACQUISTATO IL .....

Spumante "Cuvée I Magredi" Ribolla Gialla

Frutto di un esclusivo progetto di filiera

Valdo propone questo interessante spumante Brut, frutto di un esclusivo progetto di filiera fortemente voluto dalla proprietà dell'azienda. Cuvée I Magredi Ribolla Gialla è prodotto seguendo le rigorose linee guida della vinificazione dell'azienda agricola I Magredi, situata all'interno della denominazione Friuli Grave DOC, da cui provengono le uve di ribolla gialla che vengono spumantizzate secondo la tradizione e lo stile di Valdo. Anche la particolare etichetta richiama l'iconico vigneto circolare presente presso la tenuta friulana. Pressatura soffice con impiego solo del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata, il vino ottenuto viene passato in autoclave per la fase di presa di spuma secondo il metodo Charmat della durata di circa 90 giorni. Quindi, dopo l'imbottigliamento, affina per un certo periodo in vetro prima della definitiva messa in commercio. Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini, al naso rivela un profumo caratteristico. Delicato e complesso allo stesso tempo, con delicati sentori floreali che ricordano il glicine, il limone e l'iris. in bocca è delicatamente rotondo, con eleganti sensazioni fruttate e agrumate. Il finale è lungo e armonico. Ottimo a tutto pasto, questo spumante si accompagna bene con i risotti e i primi piatti a base 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	Sassoso e ghiaioso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	forma di allevamento guyot doppio
Densità imp.	35005500

Il Vino

Tipologia	Spumante Brut
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	100% Ribolla Gialla
Gradazione	11.5% 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 con impiego solo del mosto fiore e fermentazione alla temperatura di 16C°
Sensazioni	Sapore delicatamente rotondo, con eleganti sensazioni fruttate e agrumate, finale lungo ed armonico.

© 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