ACQUISTATO IL .....

Spumante "Origine" Fluo Extra Dry NV



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Veneto
Uve	Cuvée di uve bianche selezionate
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Charmat lungo e successiva maturazione in bottiglia.
Sensazioni	Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Profumo molto fine e fruttato che spazia tra il floreale e la mela verde. Gusto persistente, vivace ed armonioso, con una piacevole amabilità residua.

Le "origini" del Prosecco

Con una bottiglia così... difficile non notarlo. La scritta Valdo in etichetta rappresenta una sorta di "sigillo di garanzia" della qualità. Stiamo parlando dello Spumante "Origine" Fluo Extra Dry, divenuto ormai iconico. E' realizzato con un'accurata selezione di uve a bacca bianca del territorio, secondo una ricetta di vinificazione tramandata nel tempo. Rappresenta le "origini" (appunto) del Prosecco, quando non era richiesto dal disciplinare di produzione l'utilizzo prevalente di uve Glera. Spumante versatile, nasce con il "classico" metodo Charmat lungo, seguito da una certa maturazione in bottiglia. Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini, al naso si rivela fine e fruttato, con note che spaziano tra il floreale e la mela verde. In bocca è gradevolmente persistente, vivace ed armonioso, con una piacevole amabilità residua. Adatto all'aperitivo, sa accompagnare con soddisfazione anche un pasto, in particolare se servito con piatti leggeri di pesce o carni bianche.

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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821