ACQUISTATO IL .....

"Ice Box" Valdo Prosecco



La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	

L'astuccio completamente riciclabile che diventa secchiello porta ghiaccio

Questa confezione Valdo contiene due bottiglie di Prosecco Extra Dry e due bottiglie di Prosecco Rosé Brut, entrambi selezionati con cura per offrire un'esperienza di degustazione eccezionale. Ogni bottiglia racchiude l'autentica espressione dei rinomati vini spumanti italiani prodotti da Valdo, un'azienda con una lunga tradizione nella produzione di Prosecco di alta qualità. La confezione si presenta come un innovativo ice box riciclabile, progettato per conservare le bottiglie alla temperatura ideale e garantire una freschezza ottimale. Questo versatile contenitore può essere facilmente trasformato in un pratico porta ghiaccio, mantenendo le bevande rinfrescanti e pronte da gustare in ogni occasione. Il Prosecco Extra Dry di Valdo si distingue per il suo carattere fruttato e floreale, con una piacevole effervescenza e un perlage fine ed elegante. Il Prosecco Rosé Brut, invece, offre una vibrante combinazione di note di frutta rossa, un gusto equilibrato e una spuma cremosa. Questa confezione rappresenta l'ideale regalo per gli amanti del prosecco, con una presentazione accattivante e una qualità indiscutibile. Sia per celebrare un'occasione speciale che per godersi un momento di relax, i Prosecco di Valdo sono la scelta perfetta per sollevare i calici e creare ricordi indimenticabili.

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