ACQUISTATO IL .....

Garda DOC Brut

Bollicina asciutta e sapida

L'area è quella del Lago di Garda, meta ogni anno di milioni di turisti da tutto il mondo e in particolare dalla Germania. I vitigni di base sono la Garganega, che da queste parti rappresenta una vera e propria garanzia, e lo Chardonnay, che quanto a "garanzie" non ha certo bisogno di dimostrare nulla. Dove lo metti, lui, lo Chardonnay, da sempre vita a buoni vini. Aggiungiamo che si tratta di uno spumante Metodo Charmat, dunque fresco e immediato, e terminiamo dicendo che lo firma Valdo, uno dei "brand" più iconici dell'enologia italiana. Quello che si ottiene dal mix di tutti questi ingredienti è la bottiglia che viene proposta qui: Garda DOC Brut. Uve raccolte nella prima decade di settembre, al termine della presa di spuma in autoclave, il vino resta in contatto con i suoi lieviti per circa 3 mesi, a cui seguono l'imbottigliamento e altri 60 giorni minimo di riposo in cantina. Il colore è giallo paglierino brillante. Al naso si scopre un bouquet intenso e fragrante, con note di fiori e agrumi freschi, cui si aggiungono richiami di frutta a polpa bianca. In bocca, invece, si scopre una bollicina piacevolmente asciutta e sapida. Il finale è fresco e persistente. Perfetto come aperitivo, in alternativa al classico Prosecco, sulla tavola accompagna antipasti e secondi 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 del 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	Vino spumante brut
Provenienza	Veneto
Uve	Garganega, Chardonnay
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Vinificazione in bianco mediante pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata. Charmat di 3 mesi e successivo affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi.
Sensazioni	Colore: giallo paglierino brillante con tenui riflessi verdognoli. Bouquet: intenso e fragrante con delicati sentori floreali e di frutta a polpa bianca. Gusto: gusto piacevolmente asciutto e sapido, armonico e confinale lungo e persistente.

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

© 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