



ACQUISTATO IL

Spumante "Origine" Brut

Alle origini del Prosecco



Svinando

A volte sono i particolari a fare la differenza. Come in questo caso. Una bottiglia scura. Un'etichetta semplice, dal sapore lievemente retrò. Lo spumante in questione è l'Origine Brut, diventato ormai iconico all'interno del mondo di Valdo. Realizzato con un'accurata selezione di uve a bacca bianca dal Veneto, secondo una ricetta di vinificazione tramandata nel tempo. Rappresenta le origini le Prosecco, quando non era richiesto dal disciplinare di produzione l'utilizzo di almeno l'85% di uva Glera. Orgoglio per il passato e passione per il futuro. Spumante versatile, è adatto all'aperitivo ma anche ad accompagnamento tutto un pasto, soprattutto se il menù prevede piatti leggeri di pesce o carni bianche. Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini, al naso rivela un profumo fine e fruttato che spazia tra il floreale e la mela verde. In bocca, invece, ha un gusto persistente, vivace e armonioso, con una piacevole dolcezza finale, dovuta al moderato residuo zuccherino.

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

La Vigna

Terreno	Alluvionale, argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	doppio capovolto e sylvoz
Densità imp.	35005500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Veneto
Uve	Cuvée di uve bianche selezionate

Gradazione 11.5% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo Ottimo da giovane, può maturare fino ad un anno dalla messa in bottiglia

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

Sensazioni Gusto persistente, vivace ed armonioso, con una piacevole amabilità residua.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821