ACQUISTATO IL .....

Spumante "Paradise" Special Edition Rosé Brut



Da un fortunato incontro tra Veneto e Sicilia

La bottiglia di certo non passa inosservata. Ricorda per certi versi quella di una famosissima Maison di Champagne, ma con più colore e gusto decisamente italiano. Il design della bottiglia è interamente realizzato a mano dalla designer newyorkese Ceci Johnson, con la tecnica dell'acquarello, per poi essere digitalizzata tramite scanner ed essere applicata alla bottiglia. All'interno, poi, si scopre uno spumante unico nel suo genere, frutto di un fortunato incontro tra Veneto e Sicilia. Le uve di partenza, provenienti da vigneti di bassa collina, tra i 100 e i 300 metri sul livello del mare, sono tipiche varietà bianche selezionate, Glera, a cui si aggiunge una parte di siciliano Nerello Mascalese, utilizzato per dare colore e carattere. Vinificazione in rosa, le uve a bacca rossa vengono semplicemente pigiate e il mosto viene separato quasi subito dalle bucce, senza neppure iniziare una prima fase di macerazione. Il vino base così ottenuto viene quindi passato in autoclave per la fase di presa di spuma che si protrae per circa 4 mesi. Nel bicchiere rivela un delicato colore rosa antico, merito della particolare lavorazione delle uve in pressa. Al naso è Intensamente fruttato, con note gradevoli di fiori freschi e frutti del sottobosco. In bocca, infine, è caldo, vivace e allo stesso tempo piacevolmente morbido. Ideale come aperitivo, questo spumante fuori dagli schemi è ottimo in abbinamento con menù a base di pesce, crostacei e perfino con delicati piatti di carne. Da provare, poi, anche con la pizza.

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	Alluvionale, argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Doppio capovolto e guyot
Densità imp.	35005500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante rosé brut
Provenienza	Veneto
Uve	Cuvèe di uve bianche selezionate, Nerello Mascalese
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
Vinificazione	In rosato. Spremitura soffice di uve rosse senza macerazione sulle bucce
Sensazioni	Sapore caldo, vivace e piacevolmente morbido.

© 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