ACQUISTATO IL .....

Prosecco "Cuvée 1926" Valdobbiadene Superiore DOCG



Un pezzo di storia della Valdo

100% Glera, questo interessante Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG nasce da una lavorazione super accurata delle uve. Dopo il loro arrivo in cantina, infatti, si inizia con una breve macerazione sulle bucce, in pressa chiusa, e la successiva pressatura soffice, con estrazione della prima frazione di mosto fiore. Quindi, dopo la prima fermentazione, il vino base passa circa due mesi sulle proprie fecce fini a temperatura controllata, in vasche di acciaio. Solo a quel punto il vino è pronto per passare in autoclave per la delicata presa di spuma che, in questo caso, si prolunga per ben tre mesi. Cuvée 1926 è una celebrazione della storia della Valdo. Proprio nel 1926, infatti, è stata stappata la prima bottiglia dell'azienda. La prima di una lunga, lunghissima serie. Giallo paglierino con riflessi dorati, questo spumante ha un perlage fine e delicato. Al naso rivela un bouquet caratteristico che richiama la frutta matura, e in particolare mela, pera e perfino della frutta esotica. In bocca la misurata morbidezza e la piacevole rotondità, unite alla fresca sapidità, rendono questo spumante estremamente piacevole e versatile. Eccellente come aperitivo, è ottimo in qualsiasi momento della giornata. Stuzzicante con i risotti, c'è anche chi lo consiglia per chiudere in bellezza un pranzo o una cena, meglio ancora se accostato a una fetta di torta di frutta o a una macedonia di pesche.

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	Arenarie e marne, a cui si alternano strati morenici ed alluvionali
Esposizione	Sud
Allevamento	Allevato a doppio capovolto e sylvoz
Densità imp.	35005500

Il Vino

Tipologia	Spumante Extra Dry
Provenienza	Veneto
Uve	100% Glera
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	Ottimo già dalla messa in commercio, può maturare fino a 2 anni in bottiglia
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Breve macerazione sulle buccie in pressa chiusa e successiva pressaturasoffice con estrazione della prima frazione di mosto fiore.
Sensazioni	Misurata morbidezza e rotondità con fresca sapidità e persistente fruttuosità.

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