Valdo Ice, un nuovo trend per l'estate

valdo-ice-d0bc7903

L’attitudine all’innovazione che caratterizza l’azienda di Valdobbiadene l’ha portata a studiare VALDO ICE, non solo un nuovo prodotto ma proprio un nuovo modo di degustare lo spumante con ghiaccio, frutta, qualche foglia di menta e con tutta la fantasia che ognuno vorrà metterci.

Grande qualità e savoir faire enologico, frutto di tradizione e innovazione che da sempre contraddistinguono Valdo, hanno portato alla realizzazione di una vasta gamma di prodotti: dal Prosecco DOCG, di cui l’azienda è leader, sia con Metodo Charmat sia con Metodo Classico, al Prosecco DOC, Bio e Millesimato di Treviso.

Ma l’interesse a scoprire nuove tendenze del gusto si è concretizzata anche nella ricerca di nuovi spumanti che Valdo sviluppa per soddisfare la voglia di novità del mercato. La curiosità del pubblico verso i nuovi prodotti e il costante desiderio di nuovi momenti esperienziali anche nel bere, porta un dinamismo maggiore nel settore e la creazione di prodotti a cui nessuno avrebbe pensato qualche anno fa.

E’ il mondo dello champagne che per primo ha pensato di proporre una rivoluzionaria modalità nel bere le bollicine “on the rocks”. E anche Valdo propone una sua versione con VALDO ICE Blanc de Blancs demi-sec, facile da preparare e ideale da gustare a bordo piscina, oppure durante le sere d’estate in terrazza con gli amici.