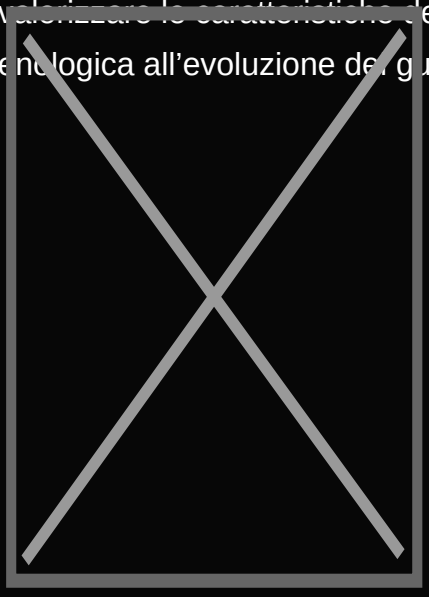
Valdo presenta il Tenuta Pradase Valdobbiadene Docg Metodo Classico

val-cofanetto-pradase-aperto-abb1a5eb

Dopo otto anni di lavoro sul progetto e 24 mesi di affinamento sui lieviti, **Valdo Spumanti** presenta il suo secondo **Valdobbiadene Docg Metodo Classico**: **Tenuta Pradase**, millesimato da singola vigna, in edizione limitata.

Tenuta Pradase testimonia l’amore di Valdo per il territorio di Valdobbiadene, la storia enologica aziendale e la sua visione per il futuro. La nuova etichetta, infatti, è parte di una strategia di sviluppo di nuovi prodotti che fa parte del Dna di Valdo, della sua naturale attitudine verso l’innovazione al fine di valorizzare le caratteristiche delle uve del territorio, e del suo aggiornamento costante della proposta enologica all’evoluzione del gusto delle nuove generazioni.



“Questo approccio ci ha portato ad essere la prima azienda a spumantizzare a Valdobbiadene”, commenta **Pierluigi Bolla**, Presidente di Valdo Spumanti. “Tra le prime a credere nel dosaggio Brut - con la Cuvée di Boj - e a usare il termine 'cuvée' nel mondo del prosecco; la prima a utilizzare le barrique in una cuvée di prosecco, 'la Cuvée del Fondatore'; la prima a vinificare il Metodo Classico di Glera con la sua etichetta Numero 10 che oggi è alla sua 15ma

annata e che ci rende l’unica azienda in grado di realizzare degustazioni verticali di metodo classico, dall’annata 2004”.

Valdo è stata **pioniera del Prosecco Metodo Classico** fin dagli anni ’90 e, vendemmia dopo vendemmia, continua a sperimentare assemblaggi e maturazioni sui lieviti differenti per mostrare come ogni vendemmia può regalare diverse sensazioni ed esperienze e come la Glera può evolvere riposando in bottiglia anche diversi anni.

Oggi, l’azienda ha fatto propria la missione di diffondere la cultura del Metodo Classico di Valdobbiadene, in Italia e nel mondo, per raccontarlo, differenziarlo ed elevare il suo valore. Tenuta Pradase è un progetto fortemente voluto dalla famiglia Bolla iniziato nel 2012 con il recupero di un antico podere, immerso in un piccolo vigneto di proprietà, in prossimità delle **colline del Cartizze**, all’interno della zona di produzione del Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. Qui per volontà della famiglia Bolla verrà creato un **luogo di cultura enologica, di sperimentazione vitivinicola e anche di hospitality** per i prosecco lover.



Cloni antichi e autoctoni di **Glera, Bianchetta, Perera e Verdiso** sono stati recuperati e messi a dimora nei diversi filari del vigneto di Tenuta Pradase, definito “biblioteca” per la sua eterogeneità ed in onore del sapere e del patrimonio colturale che custodisce. È stato creato così un luogo che per Valdo è fonte di ispirazione, di ricerca, di conferme ma anche di continue scoperte.

Lo spumante Valdobbiadene Docg Metodo Classico Tenuta Pradase Brut viene realizzato utilizzando una selezione delle uve del “vigneto biblioteca” di Tenuta Pradase, composta per l’85% da Glera tonda e Glera lunga e per il restante 15% dai cloni di uve autoctone Bianchetta, Perera e Verdiso. Questo spumante è un omaggio al sapere contadino del passato che all’uva principale affiancava sempre qualche altra varietà, secondaria ma preziosa, utile per sostenere struttura e acidità a seconda dell’andamento dell’annata.

La presa di spuma in bottiglia e l’uvaggio, che racconta la tradizione di un tempo, contribuiscono a elevarlo per complessità e gusto. Le bottiglie riposano sur lie per minimo 24 mesi, per una produzione limitata a circa **5mila bottiglie all’anno**.

La sua elegante etichetta crea un legame ideale tra la criniera del leone di San Marco, simbolo dell’antica Repubblica di Venezia, e le ali dei grifoni presenti nell’emblema della Valdo.

Scheda tecnica

Uve Glera dai cloni tonda e lunga 85%, Bianchetta, Perera e Verdiso 15%, unicamente dal vigneto di Tenuta Pradase.
Totale bottiglie per anno: 5000
Metodo di produzione: rifermentazione in bottiglia, metodo classico
Millesimo: 2017
Affinamento minimo 24 mesi sui lieviti
Dosaggio: brut

Note di degustazione

Nel calice il perlage è intenso, continuo e molto veloce.
Il colore è giallo, con riflessi brillanti e verdolini.
Al naso racconta il territorio e l’uvaggio con inconfondibili note di pera Williams e di pesca bianca tabacchiera a cui seguono tocchi di frutta secca, dalla pasta di mandorle al cocco rapé.
La frutta, fresca e secca, è ben armonizzata da note floreali di gelsomino e olea fragrans.
Al gusto conquista con la sua freschezza sapida resa accattivante da un aroma di foglie di menta.
Al palato è quindi anche balsamico e piuttosto persistente. Chiude amaricante e pulito con note verticali di scorza di agrumi gialli e verdi.

Abbinamenti

È perfetto per l’aperitivo e a tutto pasto, dove si sposa con primi piatti di pasta all’uovo e sugo di verdure, pasta ripiena, secondi piatti di pesce, sia di mare che di lago - magari in agrodolce - e carni bianche.
Ama i formaggi freschi o di media stagionatura e stupisce per la sua agilità di beva, infatti non appesantisce il palato ma chiama facilmente un secondo sorso.