Valdo Prosecco Bio premiato al Mundus Vini Biofach 2021

valdo-bio-prosecco-dd794ae2

La 12ª edizione del prestigioso Gran Premio Internazionale del Vino Biologico MUNDUS VINI BIOFACH ha attribuito la medaglia d'oro e il premio Best Organic Sparkling Wine 2021 a Valdo Prosecco Bio DOC. Una grandissima soddisfazione per tutta la Valdo che segue ai molteplici riconoscimenti ricevuti lo scorso anno per la stessa etichetta: medaglia d'oro al Berliner Wein Trophy e all'AWC di Vienna; doppia medaglia d'oro al Sakura Awards; 91 punti al Falstaff Trophy – Tutto Prosecco e 90 punti al Vinitaly – Wine without walls.

Organizzato annualmente in Germania, MUNDUS VINI BIOFACH è uno dei più prestigiosi concorsi per i vini biologici provenienti da tutte le zone di produzione del mondo. Biofach è considerata la più importante manifestazione di prodotti biologici certificati. Valdo Prosecco Bio, presentato per la prima volta al Vinitaly 2017, è il primo prodotto biologico della storica azienda di Valdobbiadene che vanta una particolare attenzione all'ambiente e una leadership assoluta nella produzione del prosecco DOCG. L'innovativo Prosecco DOC Biologico Brut è ottenuto da uve Glera, a coltivazione biologica certificata, provenienti da vigneti caratterizzati dalla presenza di terreno argilloso che aiuta a conferire al vino maggiore complessità organolettica.

"Una vera e propria dichiarazione d'amore alla terra" afferma l'enologo di Valdo **Gianfranco Zanon**, *"questo spumante nasce per soddisfare i tanti consumatori che, in Italia e nel mondo, richiedono sempre più vini da produzioni attente alla sostenibilità e alla salvaguardia dell'ambiente"*. Questo Prosecco DOC biologico di Valdo viene spumantizzato con metodo Charmat di 3 mesi, a cui segue un periodo di riposo e affinamento in bottiglia che contribuisce a portare nel bicchiere bollicine particolarmente fini ed eleganti.

La sostenibilità è un percorso, lungo e faticoso, Valdo lavora su questo tema da oltre vent'anni. Sul territorio, l'impegno dell'azienda si esprime attraverso la costante informazione e formazione dei propri conferitori per una migliore conduzione dei vigneti promuovendo una serie di buone pratiche agricole

come la corretta gestione del suolo, della pianta, della fertilità, della biodiversità e della vendemmia. Un lavoro costante che continua anche in cantina e nei siti produttivi a cui si aggiunge l'impegno nella riduzione dei consumi che, negli anni, ha permesso di contenere le emissioni di CO_2 e significativi risparmi di energia, acqua e carta. Il fare naturale si realizza anche nel recupero dei materiali di scarto, verso un'economia circolare, e si estende a tutta la filiera Valdo.

Il Valdo Prosecco Bio ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, il bouquet è delicatamente fruttato e floreale con un sapore armonico, asciutto e con retrogusto leggermente minerale, perfetto come aperitivo o per essere abbinato a piatti a base di pesce, anche sushi e sashimi, e risotti. Il rispetto dell'ambiente si traduce anche nel packaging, per esempio nella scelta di carta certificata FSC proveniente da foreste gestite in maniera responsabile. In un'ottica totalmente green, anche le attività promozionali di questo prodotto si sono abbinate a iniziative legate alla salvaguardia dell'ambiente. Per due anni consecutivi Valdo ha sviluppato il progetto "Operazione Natura" in collaborazione con Treedom.net, la piattaforma web impegnata in un imponente programma di riforestazione globale. La promozione ha legato all'acquisto di Valdo Bio la piantumazione di tantissimi alberi con l'obiettivo di compensare le emissioni di CO_2 dell'azienda.