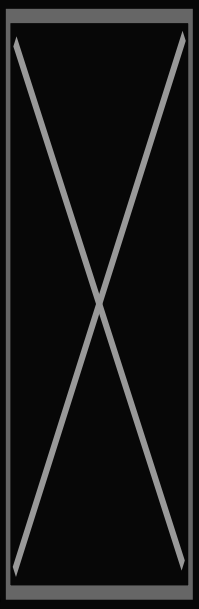
Brindisi di fine anno con… Valdo, Cantina Ponte e Terra Serena



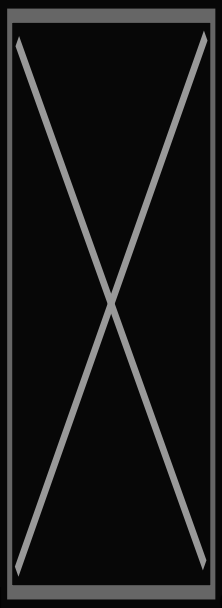
Tre nuove referenze sono al centro del nuovo appuntamento con “Brindisi di fine anno con…”, la guida di MixerPlanet dedicata alla vasta offerta di champagne e spumanti che le migliori aziende vitivinicole propongono per festeggiare il nuovo anno.

La prima riguarda il Cuvée 1926-Prosecco superiore D.O.C.G Extra Dry, che intende rappresentare un tributo all’anno di fondazione dell’azienda Valdo. Ottenuto da una rigorosa selezione di uve Glera del Valdobbiadene, il nuovo spumante va a completare la “Linea Prestigio” dedicata al mondo della ristorazione di alto livello. Color giallo paglierino con riflessi dorati, ha un profumo fruttato e [illegible] morbido, fresco e extra dry: eccellente come aperitivo, ottimo per qualsiasi momento della giornata



accompagnato da qualche stuzzichino. Da provare anche con i primi piatti, in particolare i r[illegible]

isotti, i secondi di pesce o a fine pasto con la frutta.



In seconda istanza, segnaliamo il Prosecco Campe Dhei, vino di punta della nuova linea di alta gamma prodotta da Cantina Ponte. Il concetto ispiratore di questi vini è ben sintetizzato nel loro nome: campedei come “piccoli campi” nel dialetto locale, ma anche come campi degli dei. Ovvero l’eccellenza nella semplicità per vini che nascono da un’accurata selezione delle migliori uve coltivate in terreni scelti.

Infine, spazio al Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Spumante Extra Dry “Terra Serena”, frutto di tradizione, passione e più di centotrent’anni di storia. Colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente, bouquet fruttato con sentori di glicine, fiori d’acacia e mela renetta, sapore fragrante, fresco e gradevolmente acidulo: uno spumante dal “profilo inconfondibile”. Si presta come aperitivo assieme agli amici, ma è ottimo anche con antipasti delicati o piatti di pesce.