

Valdo al Vinitaly per svelare la nuova linea di Prosecco DOC



Valdo sceglie il Vinitaly 2019 per svelare un'inedita linea di Prosecco DOC con uve vinificate dall'azienda I Magredi. Recentemente, infatti, l'azienda di Valdobbiadene ha acquisito una partecipazione nell'azienda agricola friulana che produce vini a Denominazione di Origine Controllata "Friuli Grave".

La filosofia di questa nuova linea di crus ha l'obiettivo di valorizzare i prodotti DOC, sottolineando la provenienza, la specificità organolettica e l'eccellenza enologica. Essendo la DOC un'area molto estesa, con caratteristiche di territorio molto diverse, Valdo decide in modo innovativo di dare

tracciabilità e indicazioni precise sulla provenienza delle proprie uve.

I primi due prodotti della collezione sono:

- **Prosecco DOC Extra Dry Cuvée i Magredi**, 100% Glera, destinato al canale retail Italiano. L'etichetta racconta e fonde i simboli di entrambe le aziende. Il giallo, colore sociale di Valdo, domina al centro della label da cui partono dei raggi dorati che richiamano la forma del vigneto circolare, elemento iconico dell'azienda I Magredi, presente anche sul retro etichetta.
- **Prosecco DOC La Maredana**, realizzata con uve provenienti dall'azienda agricola Gaiarine in provincia di Treviso, con un uvaggio che comprende circa un 10% di pinot nero. Questo spumante sarà dedicato al mondo della ristorazione sia in Italia sia all'estero. Anche questi nuovi prodotti rappresentano appieno lo stile di Valdo, che da oltre novant'anni fa un'attenta ricerca e seleziona solo materia prima eccellente, la lavora in cantina sapientemente con rispetto, assoluta dedizione e competenza.