Valdo diventa distributore esclusivo di Birra Nervesa

logo-nervesa-5a774410

Nuova acquisizione per Valdo. L'azienda di Valdobbiadene, da maggio 2015, ha inserito nella sua distribuzione la Birra Nervesa non filtrata con cui condivide la zona d'origine - il Trevigiano - e i valori di una qualità superiore.

BirreNervesaBIANCA copiaValdo, attenta ai nuovi trend di consumo e interessata a rendere sempre più attraente il proprio portafoglio di marchi e prodotti, acquisisce pertanto la distribuzione di una pregiata birra non filtrata, prodotta nella città dove Monsignor Giovanni Della Casa, nel 1551, scrisse "Il Galateo ovvero de' costumi". L'abbazia di Sant'Eustachio, simbolo di Nervesa e scenografia della famosa scrittura, fu uno dei tanti Monasteri benedettini del XI secolo legati alla tradizione birraia Mitteleuropea. Ecco perché Birra Nervesa si ispira a tali origini e valori produttivi, a garanzia di una qualità eccelsa. Ed ecco perché oggi Nervesa è detta "una birra per bere, una birra per bene".

La produzione segue un meticoloso processo legato al numero 7, numero perfetto e considerato della completezza: 7 giorni per trasformare l'orzo in malto, 7 ore per una 'cotta perfetta', 7 giorni per la tumultuosa fermentazione a pressione atmosferica, 7 settimane per la maturazione sotto pressione.

La tradizione continua oggi nella nuova sede trevigiana ai piedi delle Alpi, dove sono state trasferite storia e sapienza, capacità imprenditoriale e amore per la qualità, perché non si perdessero due secoli e oltre di cultura birraia originale.

Dopo lo champagne Nicolas Feuillatte, Valdo si propone dunque con questa grande novità a tutto il mondo dell'ho.re.ca. e aggiunge al suo portafoglio le 3 birre Nervesa: Bianca, Rossa e Bionda in un unico formato da 0,75 cl. Tutte non filtrate e di alta qualità, le birre Nervesa sono ideali da bere a tavola a tutto pasto, ciascuna con caratteristiche ben precise che permettono abbinamenti sia con piatti di carne sia con quelli di pesce. Valdo, leader del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, ha scelto Nervesa per il suo binomio di tradizione e modernità, per la sua alta qualità e le sue peculiarità

che la rendono una birra eccezionale per il canale della ristorazione. Infatti, la filosofia di Birra Nervesa è affine a quella di Valdo: entrambe coniugano antichi valori e savoir faire produttivo con moderne tecnologie, per offrire un prodotto d'eccellenza.

Valdo nasce nel 1926 a Valdobbiadene, in un'area geografica, a nord di Treviso, nota per la sua vocazione vinicola straordinariamente unica dove vengono coltivate le uve del Prosecco Superiore Docg. Il marchio è leader di mercato in Italia per la produzione di Prosecco e Charmat, controlla una superficie di 155 ettari di vigneti e vanta un export di oltre il 50% del suo fatturato. Ecco perché oggi Valdo rappresenta un'eccellenza italiana che ha fortemente contribuito al successo del Prosecco, sempre più apprezzato dal pubblico, espressione del made in Italy e del gusto italiano nel mondo.