

# VALDO Tenuta Pradase Valdobbiadene DOCG Metodo Classico Millesimato, eccellenza italiana

written by Giovanna Romeo | 14 Ottobre 2022



In prossimità delle colline di Cartizze, nella zona di denominazione d'origine Conegliano Valdobbiadene, **la famiglia Bolla ha voluto progettare un luogo che fosse spazio di ospitalità, cultura, ricerca enologica.** Tenuta Pradase nasce nel 2012 dal recupero di un antico podere e sarà inaugurata per l'accoglienza nella primavera 2023: all'interno l'unico vigneto di proprietà di Valdo e antichi cloni di Glera, Bianchetta, Perera e Verdiso prima recuperati, poi messi a dimora ed infine custoditi come un vigneto reliquia, **una sorta di biblioteca del vino che preservi la memoria di un patrimonio vitivinicolo e culturale fondamentale.**

**VALDO è un nome che ha fatto la storia del territorio** e che rievoca senza alcun dubbio la tradizione raccontata attraverso un rinnovamento costante dell'offerta enologica, una narrazione d'amore che ha percorso quasi 100 anni e che si è intrecciata indissolubilmente con quella della famiglia Bolla, della sua passione, dello spirito imprenditoriale con lo sguardo sempre proteso alla comprensione dell'evoluzione del gusto e la sua contemporaneità. L'attività vitivinicola fa perno sull'eccellenza offerta dalle colline di Conegliano Valdobbiadene, Patrimonio Unesco, simbolo di forte identità e di spumanti che omaggiano il sapere contadino. **Era il 1883 quando Abele Bolla, nonno del fondatore di Valdo, Sergio, decise di cominciare a produrre vini per rifornire i migliori locali di Venezia e Milano.** Da allora le Cantine Valdo, la cui storia prende ufficialmente il via nel 1926, sono state un nome che ha saputo diffondere la cultura del Prosecco in Italia e nel mondo.

Glera tonda e Glera lunga, Verdiso, Bianchetta e Perera trovano successivamente nel tempo una nuova forma di espressione, una dimensione differente e qualitativamente molto elevata come il metodo classico. **Pionieri fin dagli anni '90 proprio del Prosecco Metodo Classico,** hanno sperimentato assemblaggi e tempi di maturazione sui lieviti differenti, per mostrare come ogni vendemmia possa cogliere sensazioni ed esperienze diverse, e come la Glera possa maturare, evolvere, riposando in bottiglia anche diversi anni.

“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 ad usare il termine “cuvée” nel mondo del prosecco; la prima ad 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 15a annata e che ci rende l'unica azienda in grado di realizzare degustazioni verticali di metodo classico, dall'annata 2004”.

**Tenuta Pradase Metodo Classico Valdobbiadene D.O.C.G. Millesimato** della Collezione Atelier, il Prosecco Superiore dove si materializza l'intuito del **presidente Pierluigi Bolla** e del **team enologico guidato da Gianfranco Zanon**, nel 2020 giunge a compimento dopo 8 anni di lavoro sul progetto e 24 mesi di affinamento sui lieviti, un millesimato Brut da rifermentazione in bottiglia ottenuto dalla vinificazione di una singola vigna. Un'edizione limitata, solo 6000 bottiglie circa per l'annata 2019, che concentrano **l'eccellenza italiana espressione del made in Italy capace di raccontare con la sua elegante etichetta**, il legame ideale tra la criniera del leone di S. Marco, simbolo dell'antica Repubblica di Venezia, e le ali dei grifoni presenti nell'emblema della Valdo. Anche il Metodo Classico Tenuta Pradase fa parte della **Collezione Atelier, una collezione di eccellenze con lo sguardo puntato sempre al domani.**