VALDO Tenuta Pradase Valdobbiadene DOCG Metodo Classico Millesimato, eccellenza italiana

scritto da 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 DOCG 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.**