Cuvée di Boj Vintage di Valdo

scritto da Redazione Wine Meridian | 22 Giugno 2022


VALDO
Cuvée di
BOJ
Vintage
1982 - 2021
40
VENDEMMIE
Cuvée di
BOJ
Vintage
VALDO

La Cuvée di Boj Vintage, parte della Collezione Atelier, è un tuffo nel tempo, uno spumante che ha segnato un’epoca e che oggi l’azienda ha riproposto agli appassionati nella medesima veste sartoriale di allora, in un’edizione limitata e celebrativa.
Solo 12.386 bottiglie prodotte per commemorare le quaranta vendemmie, 1982-2021, dall’anno in cui Bruno Bolla reinterpretò lo stile della Glera delle prestigiose colline di Valdobbiadene in un modo ancora più raffinato. Esattamente come allora, l’uvaggio di 75% Glera e 25% Chardonnay, veste il calice di eleganza, raffinatezza, unicità. Un Prosecco storico, come era possibile fare all’ora, voluto nello stesso medesimo stile originale. Un “vintage” da intendersi non secondo l’anno della vendemmia – in questo caso è anche un millesimato – ma come cuvée originale di allora, le stesse uve provenienti dalle vigne più vocate, raccolte a mano e vinificate come un tempo.
Celebrare la storia dell’azienda raccontando di uno spumante che va oltre le convenzioni, amato in quanto ricordo di anni gloriosi, riassunto attivo della tradizione e di un lungo percorso di vita di lavoro, oggi più che mai amato anche per la sua freschezza, la pulizia, la dinamicità concessa dalla Glera al palato. Un millesimato 2021 in un dosaggio Brut di soli 8 gr/litro di zucchero, vinificato secondo il classico Metodo Martinotti lungo, per mantenerne inalterate le straordinarie note floreali, la forza e la mineralità, quel delicato corrispondere a un territorio di antiche pratiche culturali che è possibile incontrare e sentire solo in un sorso di Cuvée di Boj Vintage.
L’assaggio del vino dunque anche come atto creativo per incontrare i luoghi dell’anima ormai poco accessibili. Si consiglia di apprezzarne tutto il fascino servito a una temperatura di 8 gradi, in abbinamento a un plateau di frutti di mare e coquillage.

Company Profile

Valdo, un nome che richiama immediatamente il territorio di appartenenza, unico nel suo genere: il cuore del Conegliano Valdobbiadene, Patrimonio dell'Umanità Unesco. La sua storia s'intreccia indissolubilmente con quella della famiglia Bolla, della sua passione e del suo spirito imprenditoriale. Nel settore vinicolo da quasi 100 anni, considerata tra le più antiche del luogo, nel corso di tre generazioni ha saputo diffondere, in Italia e nel mondo, la cultura del Prosecco. Era il 1883 quando Abele Bolla, nonno del fondatore di Valdo, Sergio, decise di iniziare 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, hanno seguito una continua evoluzione, sempre orientata alla ricerca dell'eccellenza attraverso la valorizzazione della tradizione e la spinta verso l'innovazione. L'impegno di Valdo per la sostenibilità, valore irrinunciabile per la salvaguardia del luogo e dei suoi abitanti, è concretizzato in diverse iniziative: da una riduzione del 10% dell'utilizzo di risorse idriche in cantina, al recupero degli scarti di produzione; dall'installazione del nuovo impianto fotovoltaico a copertura di circa il 70% del fabbisogno aziendale di energia, all'ingaggio di un'azienda B Corp per logistica e trasporti a basso impatto. Oltre ad accordare la propria preferenza a packaging sostenibili per una riduzione dell'utilizzo di plastica in tutti i materiali di servizio e visibilità come secchielli e spumantiere, Valdo sostiene progetti di riforestazione in Italia.

Valdo Spumanti

Via Foro Boario, 20, 31049
Valdobbiadene TV

www.valdo.com
+39 0423 9090
info@valdo.com



Cantina Valdo