Vigna Pradase Metodo Classico Valdobbiadene DOCG Brut Millesimato di Valdo

scritto da Redazione Wine Meridian | 13 Ottobre 2024



Quando si parla della storia del vino italiano ed in particolare del mondo delle bollicine, una delle realtà che da quasi cent'anni ne è protagonista è senza dubbio l'azienda vinicola Valdo, che, dal 1926, è garanzia di qualità e sempre costante attenzione, oltre ad essere un vero e proprio brand che ha portato a far conoscere il Prosecco in ogni angolo del mondo.

Oggi abbiamo con piacere degustato un metodo classico di questa azienda, nato in un vero e proprio microcosmo di tradizioni locali e di sana ospitalità, il Brut Millesimato Vigna Pradase. Le uve che compongono questo vino provengono tutte da vitigni autoctoni: oltre alla Glera, vi troviamo

infatti anche Verdiso, Bianchetta e Perera, coltivate nel vigneto Pradase che fa da cornice a Casa Valdo, la country house recentemente inaugurata dalla proprietà dell'azienda"

Spumante moderno per approccio e versatilità, con un *pérlage* suadente frutto della sapienza vinificatrice, che grazie anche ai 24 mesi di sosta in bottiglia, hanno fatto nascere questo Cru dell'azienda Valdo.

Servito fresco, questo metodo classico dona al naso freschezza di campo ed erbe officinali, note marcate di frutta bianca e fiori freschi, che in bocca emergono con ottimo equilibrio ed eleganza chiudendo con un finale lungo e bilanciato.

Quando un'azienda così prestigiosa come Valdo propone vini spumanti di questo valore, si può solo immaginare quanta dedizione, conoscenza e determinazione siano servite e quanto poi siano apprezzate da un mercato sempre più alla ricerca di vera identità.

Un metodo classico da gustare a "tutto pasto" perché la sua armonia la possiamo apprezzare dalle crudité di mare fino ad una torta salata con pesto, olive e robiola, in quanto la pulizia di questo vino riesce a valorizzare moltissime materie prime.

Company Profile

Valdo è un'azienda vinicola di proprietà famigliare, fondata nel 1926 a Valdobbiadene, cuore della produzione del Prosecco Superiore DOCG. Il suo nome è legato indissolubilmente alla famiglia Bolla, operante nel settore vinicolo da più di novant'anni e che nel corso di tre generazioni ha saputo diffondere la cultura del Prosecco in Italia e nel mondo. L'eccellenza dei suoi vini nasce da un approccio che unisce il valore dell'esperienza umana alla continua ricerca di miglioramento dell'intera filiera produttiva, dalla vendemmia all'imbottigliamento. Questo impegno dà vita a vini spumanti

di qualità, dove la tradizione si fonde con la sperimentazione, sempre nel pieno rispetto del territorio e di tutte le persone coinvolte nel processo. Con l'apertura di Casa Valdo, elegante country house immersa in quella che può essere definita una vera e propria "Biblioteca del Prosecco", l'azienda inaugura un nuovo capitolo della sua storia, interamente dedicato alla riscoperta del territorio e della rispettiva tradizione vitivinicola attraverso l'enoturismo

VALDO SPUMANTI
Via Foro Boario, 20, 31049 Valdobbiadene TV
info@valdo.com – +39 0423 9090
https://it.valdo.com



Cantina Valdo in Valdobbiadene