

Amor Soli, non un semplice spumante ma un progetto sostenibile targato Valdo Spumanti



Già affermata nel mercato globale degli spumanti, l'azienda Valdo nel 2020 ha lanciato l'etichetta **Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Biologico, Amor Soli**, 100% Glera Certificata Biologica, un prosecco nato da un lungo percorso orientato alla sostenibilità.

Prodotto inizialmente in sole 1926 bottiglie (numero che ricorda l'anno di fondazione dell'azienda), Amor Soli si caratterizza per il suo colore giallo dorato con riflessi verdognoli. **Delicato ed elegante**, il prosecco regala a chi lo degusta sensazioni che ricordano la pietra focaia. Al naso, invece, si presenta con sentori di frutta a polpa bianca e fiori bianchi, accompagnati da sorprendenti sensazioni minerali.

Questo spumante biologico brut è ottenuto dalla vinificazione di uve glera biologiche certificate, provenienti esclusivamente dalla zona del Valdobbiadene DOCG. A seguito della spumantizzazione secondo il metodo Martinotti, **Amor Soli Valdobbiadene DOCG** viene conservato in autoclave per almeno quattro mesi.

Amor Soli, dal latino "Amore per il territorio", non è solo un'etichetta ma un vero e proprio progetto enologico fortemente desiderato dalla famiglia **Bolla**, con l'obiettivo di creare un prodotto interamente sostenibile. In questa direzione va anche la realizzazione del packaging a cui è stata dedicata particolare attenzione.



Infatti, accanto alla capsula in Polynature, a zero impatto ambientale, totalmente riciclabile e sostenibile, vi è un'etichetta creata mediante l'utilizzo di una carta proveniente da residui di uva, **certificata FSC™** e contenente 40% di riciclato post consumo.



L'etichetta, disegnata da **Mario di Paolo**, si presenta con un design semplice e pulito, caratterizzato da tre elementi principali: il profilo di una donna, un sole dorato e le colline di Valdobbiadene.

Ed è proprio grazie a questa che è stato possibile ottenere la **"Green Card Certification"**, un riconoscimento importantissimo ricevuto esclusivamente da tre aziende in Europa.

Un grande traguardo, quello raggiunto da Valdo, che riconosce il grande impegno e la devozione dell'azienda nei confronti della sostenibilità.

"Amor Soli" è una dichiarazione d'amore alle colline di Valdobbiadene, patrimonio mondiale dell'Unesco e culla del **Prosecco Superiore DOCG**.

"E' un concetto che va oltre l'enologia e la viticoltura, è il simbolo di un percorso irreversibile legato alla sostenibilità, è un sentimento, è amore per Valdobbiadene e le sue colline." – ed è proprio in questa dichiarazione che si racchiude la vera essenza del progetto e il grande impegno verso le persone e l'ambiente che tanto hanno dato, e continuano a dare, a Valdo.

Grazie al suo basso residuo zuccherino, è possibile abbinare lo spumante biologico brut a tutto pasto, preferendolo con **primi e secondi piatti a base di pesce**, ma anche con **stuzzichini delicati, finger food e formaggi freschi o con un dessert di pasticceria secca**.



Inoltre, la sua freschezza mista al sapore acidolo, fa di Amor Soli l'abbinamento ideale nella preparazione di cocktail, esaltandone al meglio gli aromi degli altri ingredienti.

L'eccellenza di **Valdo Spumanti** nel mercato globale è confermata dal controllo dell'intero processo produttivo con il fine ultimo di produrre spumanti di estrema qualità.



I valori principali dell'azienda, quali tradizione, innovazione, sostenibilità e legame con il territorio, accompagnano la produzione dell'ampia gamma di etichette Valdo Spumanti: dal **Extra Dry Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, Marca Oro**, caratterizzato da un colore delicatamente dorato e da un gusto fresco e versatile, per arrivare al **Prosecco DOC Rosé**, un vino molto apprezzato dal pubblico, grazie alla sua essenza leggera.

L'attenzione e la passione che l'azienda dedica al territorio ed ai suoi prodotti finali ha permesso a Valdo di ottenere un ruolo da protagonista nel mercato globale degli spumanti e una posizione di **leader nel mercato del prosecco**.

L'azienda Valdo Spumanti è wine sponsor della **Milano Jewelry Week**, che si terrà a Milano da 20 al 23 Ottobre 2022.

Inoltre, Valdo sarà presente alla prossima edizione italiana dell'evento degustativo **"Best Wine Stars"** che si terrà il 14 e 15 maggio a Milano presso Palazzo del Ghiaccio, con una masterclass verticale.

ABOUT VALDO SPUMANTI

L'azienda nasce nel 1926 da un gruppo di imprenditori di Valdobbiadene che decise di unirsi creando la **"Società Anonima Vini Superiori"**: un'azienda dedita principalmente alla spumantizzazione del Valdobbiadene Prosecco Superiore e del Cartizze.

Nel 1938 Sergio Bolla, figlio di Albano, acquisì la Società Anonima Vini Superiori facendola diventare così proprietà della famiglia Bolla. È solo nel 1941, però, che il nome si trasforma definitivamente in **Valdo**.



Nel 1960 gli spumanti Valdo escono dal territorio di origine e cominciano ad essere venduti nei migliori ristoranti di tutta Italia, per poi essere trasferiti all'estero, grazie ai flussi migratori di molti imprenditori italiani.

Nel 1990 Valdo diventa un brand globale. La distribuzione e la vendita raggiungono l'Europa, le Americhe e l'estremo oriente, con la nascita di **Valdo Europe** e **Valdo USA**.

Considerata tra le più antiche sul territorio, nel corso di tre generazioni ha saputo diffondere, in Italia e nel mondo, la **cultura del Prosecco**.



<https://valdo.com/>