

VALDO
COLLEZIONE
ATELIER

Cuvée di
BOJ

VALDOBBIADENE
DOCG
BRUT

NASCE NEL 1982 DIVENTANDO
DA SUBITO IL PRIMO VINO
ICONICO DI VALDO. È PIONIERE DEL
METODO CHARMAT CON LUNGA
PERMANENZA SUI LIEVITI E IL PRIMO
VALDOBBIADENE DOCG
PRODOTTO DALLA CANTINA
CON DOSAGGIO BRUT.

UN'INNOVAZIONE ENOLOGICA
NATA CON L'INTENZIONE DI DARE
MASSIMA ESPRESSIONE
ALLE POTENZIALITÀ DELLE UVE
GLERA, VALORIZZANDO
LE CARATTERISTICHE PECULIARI
DI UN LUOGO UNICO: L'ANTICA
"VALLE DEI BUOI", UN'AREA
COLLINARE STORICAMENTE
NOTA PER L'ALTA VOCAZIONE
VITIVINICOLA.



Cuvée di
BOJ
VALDOBBIADENE
DOCG
BRUT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

SI CARATTERIZZA PER IL SUO GRADEVOLE COLORE GIALLO PAGLIERINO PIENO, ATTRAVERSATO DA UN PERLAGE FINE E DI NOTEVOLE DURATA.

PROFUMO

AL NASO È AROMATICO E INTENSO, RICCO DI ACCESE SFUMATURE FLOREALI E SORRETTO DA MEMORIE FRUTTATE DI PERA E MELA GOLDEN.

GUSTO

ARMONICO, ESPRESSIVO, DALLA FORTE PERSONALITÀ, PARTICOLARMENTE EQUILIBRATO, CON OTTIMA PERSISTENZA DELLE NOTE AROMATICHE E UN FINALE ESTREMAMENTE PULITO.

ZONA DI PRODUZIONE

Valle dei Buoi a San Pietro di Barbozza, nel comune di Valdobbiadene.

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE

Dai 200 ai 350 metri s.l.m. Esposizione a sud.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcareao argilloso.

UVAGGIO

Glera 100%.

VENDEMMIA

Seconda quindicina di settembre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

SPUMANTIZZAZIONE

E AFFINAMENTO

Spumantizzazione con metodo Martinotti-Charmat a temperatura controllata di 16-18 °C con successivo affinamento in autoclave sui propri lieviti per complessivi 5 mesi.

RESIDUO ZUCCHERINO

11 g/L.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Servire in un calice ampio alla temperatura di 6-7 °C. È buona norma raffreddare la bottiglia in modo graduale, evitando sbalzi di temperatura improvvisi ma anche un'eccessiva sosta nel frigorifero.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Eccellente per l'aperitivo, esprime al massimo le proprie potenzialità accompagnando tutto il pasto, sposandosi perfettamente con la cucina di mare.

FORMATI DISPONIBILI

375 ml, 750ml, 1500 ml Magnum, 3000 ml Jeroboam, 6000 ml Mathusalem, 9000 ml Salmanazar.

RICONOSCIMENTI



Berliner Wein
Trophy 2020
Gold Medal



Berliner Wein
Trophy 2021
Gold Medal



IWSC 2021
Silver Medal
91 points



Mundus Vini
Summer Tasting 2020
Gold Medal



Mundus Vini
Summer Tasting 2021
Silver Medal



Falstaff
Prosecco Trophy 2020
93 Points



AWC Vienna
2021
Silver Medal



CSWVC 2021
Gold Medal
Best in Class



Vini D'Italia
Gambero Rosso 2022
2 Bicchieri Neri



Vitae Guida Vini
AIS 2021
3 Vite



VALDO
VALDOBBIADENE

