

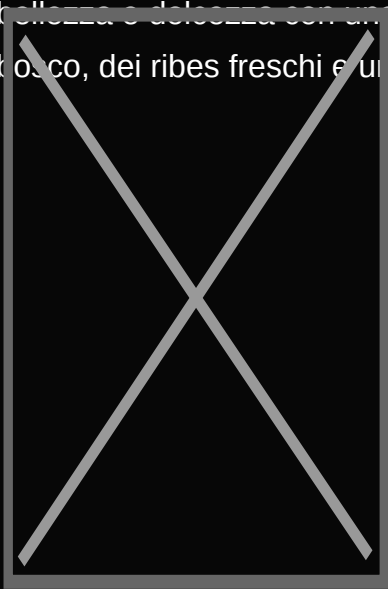
# San Valentino in rosa con il nuovo Valdo Oro

## Puro Prosecco Rosé

valdo-prosecco-rose-469629be

Il colore è rosa setoso, la spuma è persistente, il naso ricorda le note della mela e di piccoli frutti rossi. Una bollicina ideale per l'aperitivo e perfetta in abbinamento con pesce bianco, insalate mediterranee, indicato per una cena a due raffinata e gustosa come quella suggerita dalla nota *wine writer* **Sissi Baratella** che, per la sera più romantica dell'anno, abbina **Valdo Oro Puro Prosecco Rosé DOC Brut** a sapori fini e delicati.

Si comincia con un plateau di crudi di mare e ostriche del Delta del Po, si continua con un risotto bianco al Prosecco DOC e Asiago DOP spolverato con lampone disidratato, per concludere in dolcezza e dolcezza con una bavarese di cioccolato bianco accompagnata da una coulis di frutti di bosco, dei ribes freschi e una foglia di menta fresca.



Il Prosecco DOC Rosé Oro Puro di Valdo, storica cantina di

Valdobbiadene fondata nel 1926, è il **Prosecco Rosé preferito dagli italiani nel 2020** (fonte IRI). Anche la bottiglia è un racconto di eleganza ed eccellenza, il nero tramato della capsula e la trasparenza del vetro evidenziano la meravigliosa tonalità rosata del Prosecco Rosé di Valdo; il

decoro dell'etichetta s'ispira al merletto di Burano, un'antica e preziosa tradizione artigianale della laguna di Venezia, simbolo di dedizione e abilità, sinonimo di eccellenza in tutto il mondo.

Ma non è tutto, perchè a partire dal 1° febbraio e fino al 31 maggio Valdo lancia il **concorso “Valdo premia il tuo stile”**, che coinvolge tutta la gamma dei suoi spumanti rosè, tra i quali Valdo Oro Puro Prosecco Rosé e altri 2 rosé della collezione Valdo: **Floral Rosé e Marca Oro Rosé**. Con l'acquisto di uno di questi spumanti sarà possibile partecipare al concorso e vincere ogni settimana tablet Samsung Tab A7, fitbit Smartwatch Versa 3 e bracciali Nomination. Maggiori informazioni su [www.valdo.com/premiailtuostile](http://www.valdo.com/premiailtuostile).