

GRAN PASSIONE



PROSECCO DOC

I vini "Gran Passione" sono l'espressione e la devozione al lavoro che onora la tradizione della terra; qualcosa cui appassionarsi.

ISPIRAZIONE

Come tutto è cominciato: l'amore per la terra e per il vino!



TARGET DI RIFERIMENTO

Amanti del classico, edonisti che sanno ritagliarsi del tempo in una società frenetica per dedicarlo a ciò che le rende felici.



BRAND

La passione (in greco *πάσχω* e in latino antico (teologia cristiana) *pati*: "soffrire") è un sentimento potente, un desiderio irresistibile per qualcuno o qualcosa. La passione può variare da interesse o ammirazione per un'idea, una proposta o una causa; al godimento entusiastico di un interesse o attività; a forte attrazione, eccitazione o emozione verso una persona.



DESIGN

Un disegno classico e ricercato che esalta il brand e la tipologia di vino.



STILE DEL VINO

Trasversale alle occasioni, beverino e piacevole da sorseggiare come aperitivo. Perfetto per esaltare le pietanze di tutti i giorni.



REGIONE VENETO

Temperata, mitigata dal mare, la catena delle Alpi la protegge dai venti del nord. Gli inverni sono freddi e umidi, le estati calde e afose con escursioni a media temperatura.



GRAN PASSIONE

PROSECCO DOC



Glera



Veneto



Argilloso,
arenaria



8/10 °C

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono accuratamente selezionate sia per l'area di origine che per la qualità. Il mosto fiore è stoccato in tank d'acciaio dove avviene la decantazione statica a freddo. La fermentazione con lieviti selezionati, viene effettuata ad una temperatura costante e controllata di 18°C, e viene completata in 8/10 giorni. Il

team di enologi seleziona i migliori vini ottenuti da avviare al processo di spumantizzazione.

Successivamente il vino viene filtrato in vasche d'acciaio con l'aggiunta di saccarosio e lieviti selezionati per la seconda fermentazione (metodo Martinotti-Charmat) ad una temperatura controllata di 14/15°C. Una volta che il vino ha raggiunto i livelli di pressione, alcol e zuccheri richiesti, viene refrigerato e stabilizzato a freddo (-2/-3°C), filtrato e controllato prima dell'imbottigliamento.



11% vol
750 ml



Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente



Profumo delicato e fragrante, con note fruttate di banana, mela e fiori d'acacia



Fresco e leggero al palato, con acidità e corpo bilanciati; armonico con un piacevole retrogusto secco



Ideale come aperitivo, è una combinazione perfetta per antipasti e delicati primi piatti