

# GRAN PASSIONE



## PROSECCO DOC ROSE'

*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 ROSE'



Glera, Pinot nero



Veneto



Argilloso,  
arenaria



8/10 °C



11% vol  
750 ml

### 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.



Colore rosato chiaro



Bouquet elegante ed intenso,  
spiccano note di Acacia



Secco, morbido e ben  
equilibrato al palato; struttura  
rotonda e corposa



Ideale come aperitivo ma  
eccellente anche con zuppe di  
pesce, e piatti a base di funghi