



BRILLA!



BRILLA! PROSECCO DOC – VINO SPUMANTE

Ciò che unisce tutti i generi e le età del nuovo millennio è il desiderio di divertirsi, di vivere, di fuggire ... e che cosa più di un oggetto scintillante e brillante può trasmettere l'idea della celebrazione?

ISPIRAZIONE

#diamondsinside. Ognuno di noi ha un diamante dentro : basta solo scoprirlo, farlo conoscere e dividerlo con il mondo!



TARGET DI RIFERIMENTO

Giovani, millennials, esteti ed edonisti.



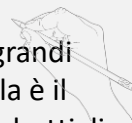
BRAND

Brilla! è un'esplosione di italianità. Ogni bolla di Prosecco rappresenta un momento unico che rende la tua vita più preziosa. Ogni volta che apri una bottiglia di Brilla! Si sprigiona la magia dell'Italia



DESIGN

Combinazione tra il mondo del Prosecco ed una delle più grandi espressioni di stile ed eleganza: i gioielli. La bottiglia di Brilla! è il risultato di un progetto di design che va oltre una semplice bottiglia di Prosecco: abbiamo scelto la sperimentazione, la creatività e forme non convenzionali. Abbiamo creato una trama che ricorda i diamanti con un'enfasi speciale sui diamanti a forma di pera, sinonimo di purezza e gioielli di alta gamma. Un tempo utilizzati per adornare le corone indossate dalla nobiltà, oggi sono forgiati in una bottiglia di Prosecco. Brilla! Un'etichetta glitter completa la confezione scintillante effervescente.



STILE DEL VINO

Esuberante, fresco, sfacciato, piacevole e adatto a qualsiasi occasione.



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.





BRILLA!

PROSECCO DOC

VINO SPUMANTE

#diamondsinside



Glera



Argilloso,
arenaria



8/10 °C



Veneto

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono accuratamente selezionate sia per l'area di origine che per la qualità. Il mosto pressato soffice viene stoccato in vasche d'acciaio per la decantazione a freddo statico. La fermentazione con lieviti selezionati, avviene a temperatura controllata costante di 18 ° C e si completa in 8-10 giorni. Dopo un periodo di conservazione, l'enologo studia un coupage qualificato per ottenere la cuvée base di Prosecco Spumante.

Successivamente il vino viene filtrato e stoccato in vasche d'acciaio con 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 richiesti, alcol e zuccheri, il vino viene refrigerato e stabilizzato a freddo (-2 / -3 ° C), filtrato e controllato prima dell'imbottigliamento



11% vol
200 ml
750 ml



Perlage delicato tipico, colore giallo paglierino



Profumo delicato e complesso con note fruttate che ricordano la pesca, la mela verde con note secondarie di acacia e lillà



Fresco e leggero al palato, acidità e corpo bilanciati; gusto armonico e retrogusto persistente



Ideale come aperitivo, è la combinazione perfetta per antipasti delicati e primi piatti. Ottimo anche con sushi pesce e crostacei