



BRILLA!



BRILLA! PROSECCO DOC ROSÉ – 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!



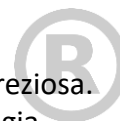
TARGET DI RIFERIMENTO

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 ROSÉ

Vino Spumante
#diamondsinside



Glera, Pinot Nero



Argilloso,
arenaria



8/10 °C



Veneto

VINIFICAZIONE:

Il blend di Glera e Pinot nero (fino ad un max del 15%) vinificato sapientemente dal nostro team di enologi crea la base dal caratteristico color rosa per il futuro spumante. La successiva presa di spuma in autoclave, secondo il metodo charmat, ad una temperatura controllata di 14/15 °C e la sosta prolungata su lieviti selezionati per un periodo complessivo di circa 60 giorni, danno origine ad uno spumante giovane, brioso e ricco di profumi. 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
200 ml
750 ml



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