



REStYLING

Nuova immagine ed etichette per Bisol

Bisol, marchio storico del Prosecco Superiore di Valdobbiadene, si presenta con una nuova immagine. Dopo quattro anni dall'acquisizione da parte del Gruppo Lunelli, l'azienda Bisol ha effettuato una completa revisione della gamma prodotti e dell'immagine della marca. Cambia il logo, nel quale viene evidenziata la data 1542, anno in cui un documento storico testimonia la presenza nella zona della famiglia Bisol come viticoltori, e si sottolinea il legame con il territorio attraverso l'indicazione di Valdobbiadene e la rappresentazione stilizzata di una ripida collina coltivata che ricorda il Cartizze. La nuova immagine sceglie il verde Bisol come colore distintivo e prevede la creazione di due nuove etichette della Denominazione Rive: il Relio Rive di Guia, che vuole essere il vertice della produzione aziendale, e il Rive di Campea, espressione del più importante vigneto di proprietà. Accanto alla gamma Bisol è stata rivista anche la collezione Jeio, l'espressione più fresca della marca, il volto contemporaneo del Prosecco.

ETICHETTE

Bottega e Gancia insieme per il Vermouth

Due nuovi vermouth per Bottega. L'azienda di Bibano (TV) ha caratterizzato la presenza al *Vinitaly* con due vermouth, bianco e rosso, che rientrano a pieno titolo nella categoria dei vini aromatizzati, prodotti con la collaborazione di Lamberto Vallarino Gancia. Pluripremiati in Inghilterra, questi prodotti nascono non dalla selezione come base di un generico vino indistinto, ma di un Merlot del Veneto per il Vermouth Rosso e di un Pinot grigio per il Vermouth Bianco. Un estratto unico e speciale, risultato di una ricetta innovativa realizzata con più di 30 piante botaniche e naturali, è il segreto dei due Vermouth Bottega. La vera essenza del Vermouth sono gli estratti di erbe, che rendono ogni prodotto distintivo. L'assenzio è l'unica pianta presente per legge.



SPUMANTI

L'Acqui Docg Rosé debutta ad Acqui Terme

Dopo l'Asti secco, in Piemonte nasce anche l'Acqui Docg Rosé, versione non dolce dello spumante a base di uve brachetto che si presenta come il primo rosé a Denominazione d'origine controllata e garantita. "L'Acqui Rosé Docg sta già riscuotendo interesse e sono certo che già dalla prossima vendemmia le rese possano alzarsi a 50 quintali per ettaro - spiega il presidente del Consorzio di tutela del Brachetto, Paolo Ricagno - È alle porte anche la modifica del disciplinare che prevede l'imbottigliamento dell'Acqui Docg Rosé anche fuori dalla zona di produzione. Uno strumento chiave che ci permetterà di uscire dalla crisi". Crisi dovuta soprattutto al mercato del Brachetto dolce che è calato in quantità sulla scia di quanto già accaduto per il Moscato. L'Acqui Rosé dovrebbe incontrare i gusti dei consumatori italiani e stranieri. L'imperativo che si sono posti i produttori è quello di indurre ristoratori ed enotecari della zona a proporre il neonato spumante come aperitivo e a tutto pasto.



RICONOSCIMENTI

A Roberto Costa il Premio Angelo Betti

Roberto Costa, pioniere piemontese dei vini senza solfiti aggiunti, ha vinto il *Premio Angelo Betti 2018 per il Piemonte* consegnatogli al *Vinitaly*. Titolare insieme al fratello Marco dell'azienda di famiglia, 50 ettari vitati tra Langhe e Roero quasi totalmente dedicati ai vitigni piemontesi -cui recentemente si è aggiunta una proprietà di 40 ettari in Alto Monferrato- Teo Costa è stato fra i primi in Italia e il primo in Piemonte a puntare sulla vinificazione senza solfiti aggiunti, mettendo a punto un metodo brevettato nel 2007. Dopo il primo spumante rosato SO2 free la gamma dei vini si è ampliata. Negli ultimi anni, poi, è stato avviato il progetto Libera Natura in collaborazione con altre aziende agricole di Castellinaldo (Cn), il paese del Roero dove ha sede l'azienda. Si tratta di un accordo tra produttori che li impegna a ridurre gli interventi chimici in vigna e in cantina.

