

CUVÈ ZEROTRE VILLA DOMIZIA

NUOVO TAPPO A VITE

PER CELEBRARE I 15 ANNI



di *Andrea Lupini*

Il “nettare di Bacco” è fonte di emozioni e non sempre si riesce a descriverle razionalmente. Bere oggi un bicchiere di vino senza soffermarsi su quali profumi primari, secondari o terziari sviluppa, può sembrare per qualcuno un atto improprio. L'aspetto conviviale e di appagamento devono rimanere quelli prioritari. Vero è che ci sono vini che meritano attenzioni diverse, ma se dimentichiamo che bere è un piacere, perdiamo di vista la sua vera funzione. Oggi i vini più consumati sono quelli informali, quelli che non richiedono rituali. Pensiamo al Prosecco: oltre mezzo miliardo di bottiglie bevute “senza pretese”, che non richiedono confronti.

Quindici anni fa, proprio con questo spirito, nasceva la linea Cuvè Zerotre di Villa Domizia. Un bianco e un rosso realizzati pensando a un consumo giovane, informale, ma allo stesso tempo accurato. Il bianco è ottenuto da una selezione di uve Pinot Bianco, Chardonnay e Moscato Bianco, mentre il rosso è un sapiente assemblaggio di Merlot, Cabernet e Franconia. Il denominatore comune di questi vini è la freschezza accentuata da sapori fruttati e morbidi.

Per celebrare questi primi tre lustri, è stata voluta una svolta nel packaging, grazie all'innovativa chiusura del tappo stelvin (a vite), chiusura antica ma innovativa. Da tempo le varie chiusure sono



al centro di una particolare attenzione. L'alternativa al tappo di sughero non è una questione insolita e poco sensata. È un serio problema di mercato che non si può sottovalutare. Su determinati vini può risultare lungimirante pensare a chiusure alternative. Il tappo stelvin di sicuro rientra in questa categoria, anche perché al consumatore interessa la qua-

lità del prodotto e il suo prezzo. Una volta che spieghiamo che la scelta non discrimina il vino e ci permette di annullare certi problemi e difetti, la scelta di campo risulta vincente. [👉 cod 78162](#)

Distribuito da: Quattroerre Group
via Marconi 1 - 24060 Torre de' Roveri (Bg) - Tel 035 580701
www.quattroerre.com