



DIAMOND

www.restartideas.com





INDICE

- CHI SIAMO
- IL TERRITORIO
- L'IDEA
- IL PRODOTTO
 - WHITE DIAMOND
 - RED DIAMOND
- SCHEDA TECNICA

CHI SIAMO

Un'idea che nasce da un incontro: tra tradizione e innovazione. L'incontro tra una Famiglia alla terza generazione, dove passione e conoscenza del metodo classico è sapientemente tramandata e una giovane, fervida Azienda capace di anticipare e soddisfare i trend del momento.

Tre imprenditori, insieme, guardano al futuro e danno vita ad una ricetta esclusiva, un prodotto che ha in sé tutte le caratteristiche per diventare un'icona intramontabile.

Dinamismo ed entusiasmo sono le parole d'ordine che hanno permesso una start up di successo sul mercato nazionale ed internazionale.

FAMIGLIA
Gatta

restart ideas s.r.l.



IL TERRITORIO

È nel cuore delle colline del Franciacorta che ha preso vita il prodotto, armonica espressione di un territorio emozionante, immersi nei vigneti che vantano origini vitivinicole preistoriche.



L'IDEA

Un semplice slogan esprime l'idea: "Un nuovo modo di godersi uno Sparkling Italian Style"

È dalla volontà di offrire un prodotto innovativo che nasce Diamond Milano Mix, nelle versioni Red & White, una bevanda unica, senza competitors.

Un packaging immediato, dal forte appeal e un gusto inconfondibile hanno già saputo affascinare un pubblico esigente e cosmopolita.

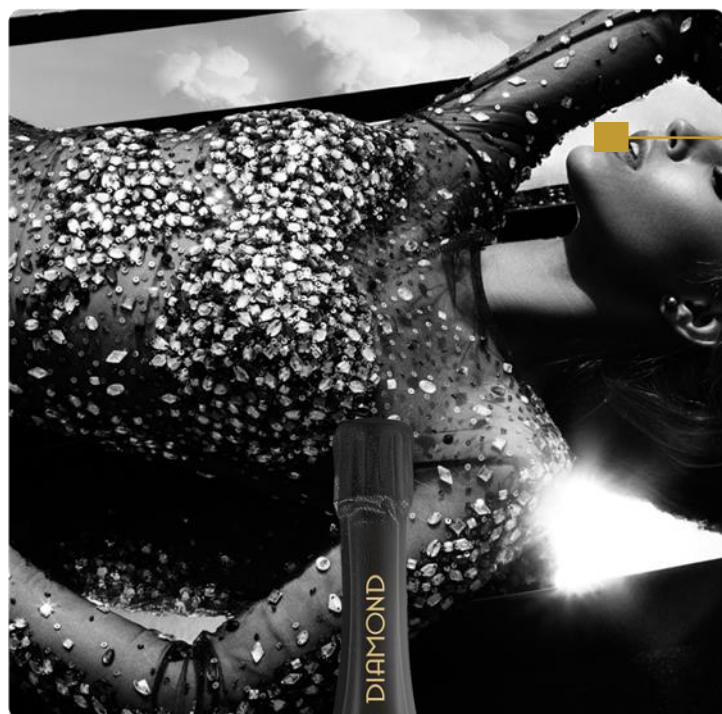


IL PRODOTTO

Una nuova, spumeggiante bevanda che riunisce in sé la raffinatezza dello Spumante Classico Italiano con la forza della Vodka.

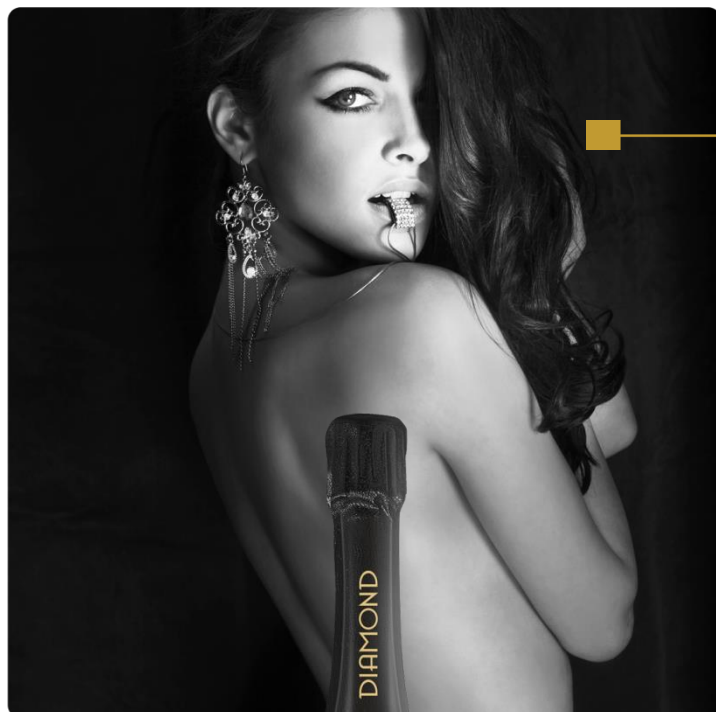
Per apprezzare a pieno le nostre bollicine l'ideale è conservarli con cura e servirli alla giusta temperatura.





WHITE DIAMOND 16,50°

È l'ideale per un aperitivo ricercato, glamour. È il must nelle fashion night, il nuovo leitmotiv delle movide metropolitane.



RED DIAMOND 13°



Un elegante modo per gustare pesce e carni bianche ma anche un piacevole, brioso SuperBrut da assaporare nei momenti migliori della giornata.

SCHEDA TECNICA

CARATTERISTICHE PRODOTTO:

CATEGORIA PRODOTTO:

WHITE DIAMOND — vino aromatizzato 16,5 °

RED DIAMOND — bevanda aromatizzata a base vino 13 °

UVE: 100 % Chardonnay.

PROVENIENZA: Rodengo Saiano, Cellatica; confine orientale del territorio Franciacorta DOCG (ITALIA)

TIPOLOGIA AREA: Pianeggiante.

VENDEMMIA: L'ultima settimana di Agosto.

RESA MEDIA: Chardonnay 95 Ql a Ha.

VINIFICAZIONE: Il mosto viene ottenuto tramite pressatura soffice delle uve e successivamente, viene raccolto in vasche d'acciaio termo condizionate dove avviene la prima fermentazione alcolica.

La cuvée Famiglia Gatta viene ottenuta dopo circa un anno di maturazione in vasche d'acciaio attraverso la miscelazione di vini provenienti dai diversi vigneti.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 14 mesi prima della sboccatura.

SBOCCATURA: In sboccatura, aggiunta di Premium Vodka ottenuta da distillazione grano.

GRADAZIONE ALCOLICA: 16.5° White — 13° Red

PRESSIONE: 6 bar.

RESIDUO ZUCCHERINO: 0 g/l.

CARATTERISTICHE: Spuma cremosa; perlage finissimo e continuo; colore oro chiaro; sapore secco, pieno, molto sapido, con lunga persistenza aromatica ottenuta dalla Vodka.

SERVIZIO: 6 C.

ABBINAMENTO: Ottimo come aperitivo e mondo della notte. Molto gradevole a cena accompagnato a pesce di mare e di acqua dolce, carni bianche

SCHEDA TECNICA IMBALLO

CAPENZA UNITÀ: 0,75 l

PESO UNITÀ: 1690 gr

DIMENSIONE UNITÀ:

h 300 mm — diametro 111 mm

PALETTIZZAZIONE

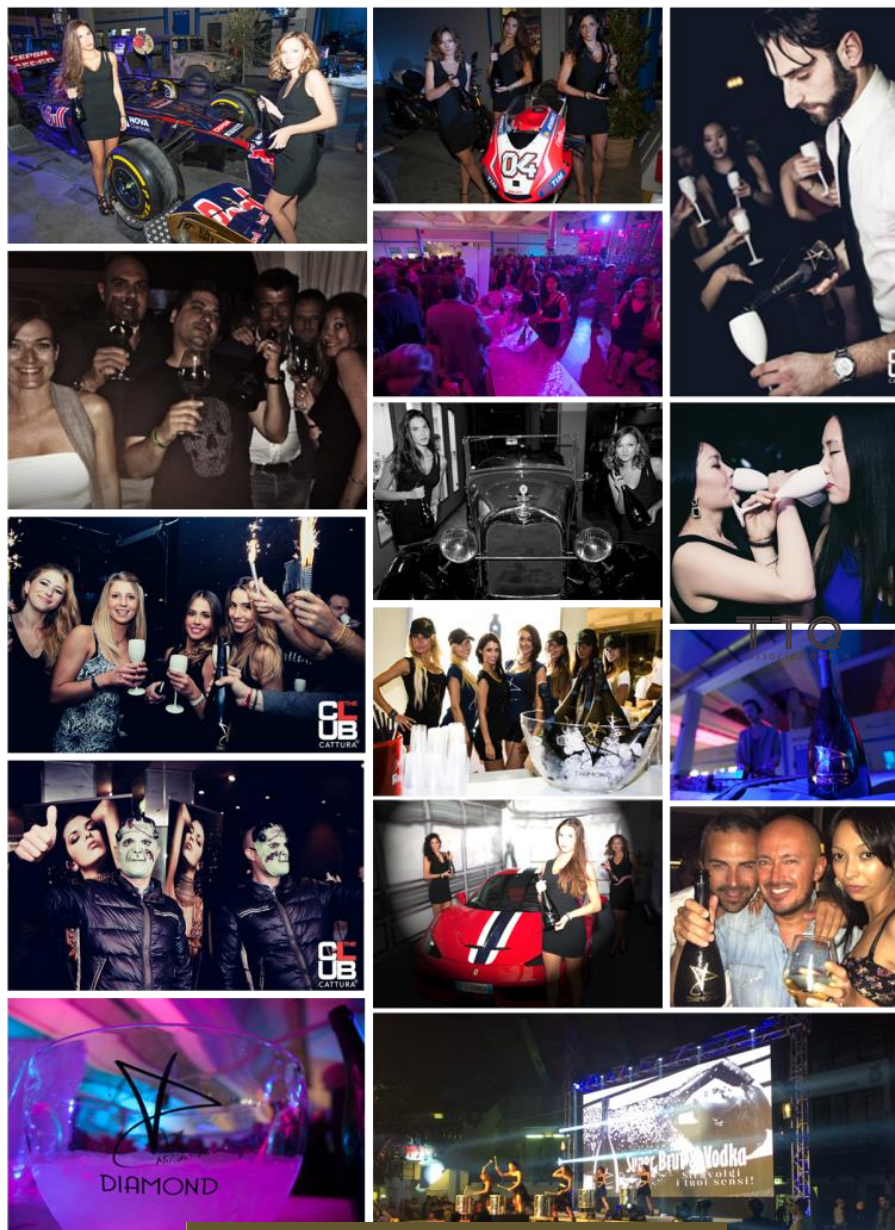
UNITÀ PER COLLO/CARTONE: 6

MAX COLLI PER STRATO: 10

MAX STRATI PER PALLET: 5

MAX COLLI PER PALLET: 50

MAX UNITA' PER PALLET: 300



Milano Mix **DIAMOND**

www.diamondmilanomix.com

Seguici su Facebook:

<https://www.facebook.com/diamondmilanomix>

Un nuovo modo di godersi un aperitivo