



DIAMOND

www.restartideas.com





INDICE

- QUI SOMMES NOUS
- TERRITOIRE
- CONCEPT
- PRODUITS
 - DIAMOND BLANC
 - DIAMOND ROUGE
- CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

QUI SOMMES NOUS

L'idée est née par la rencontre entre tradition et innovantes. La rencontre entre une Famille, à la troisième génération, forte de sa connaissance du méthode traditionnelle pour la production des vins Franciacorta DOCG, et une jeune entreprise dynamique capable d'avancer les tendances du marché.

Trois entrepreneurs, ensemble, dans une perspective d'avenir, ils ont mis en place une recette exclusive, un produit en passe de devenir une icône indémodable

Dynamisme et enthousiasme sont les mots d'ordre qui ils ont permis des chances de réussite et l'accès aux marchés internationaux.

FAMIGLIA
Gatta

restart ideas s.r.l.



TERRITOIRE

Le produit il est venu à la vie dans le cœur de la région de Franciacorta, très célèbre, reconnue comme une de les plus importantes régions viticoles italiennes.

La méthode de production du Franciacorta est un art ancien, des techniques de production hautement raffinés impliquant une légère pression des raisins et une attention méticuleuse à toutes les étapes de la production permettent le maintien du goût structuré et complexe ainsi que son parfum incomparable.



CONCEPT

Bien plus qu'un simple slogan pour et apporter le soutien à l'idée : "Une nouvelle façon de goûter un cocktail italienne"

Diamond Milano Mix est un nouveau produit alcoolise venant en deux versions - rouge et blanc – une boisson unique, sans concurrents.

Un packaging très élégante, véritablement attrayant et un goût unique ils ont déjà fascinés le public le plus averti.

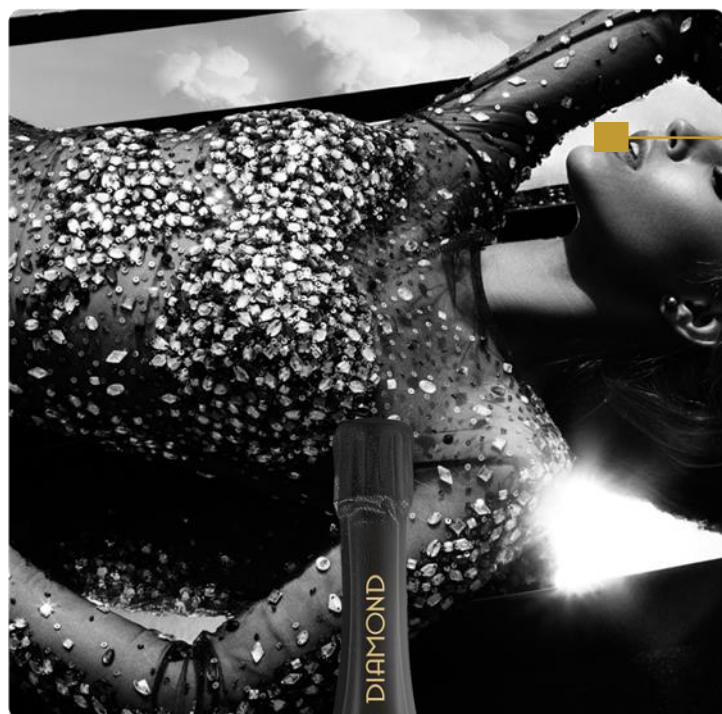


PRODUITS

Une boisson pétillant, le goût raffiné du classique italien mousseux et la force pure de la Vodka.

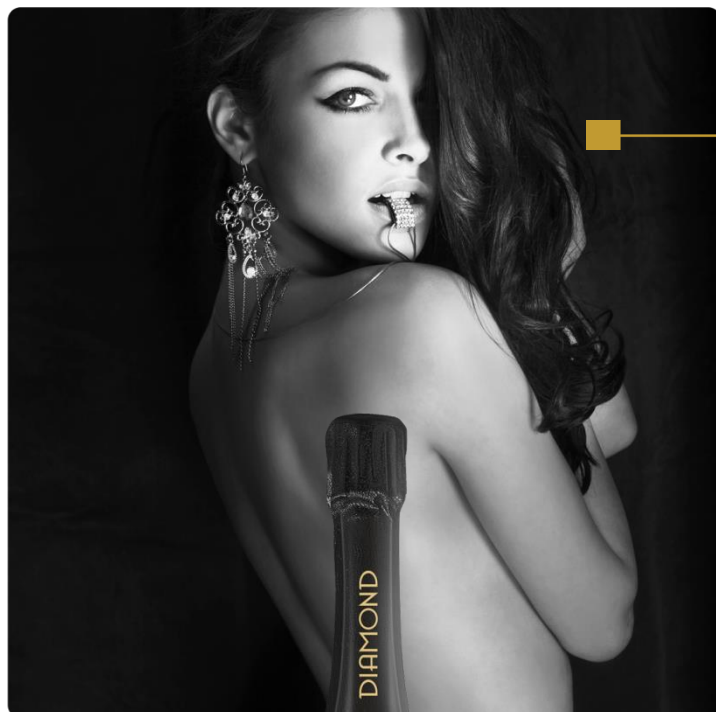
Pour profiter pleinement de la boisson on recommande de stocker les bouteilles au frais.





DIAMOND BLANC 16,50°

Le choix parfait pour un apéritif glamour et raffinée. Une boisson à la mode qui se développe pour être le leader de la vie nocturne métropolitaine.



DIAMOND ROUGE 13°



Une manière élégante pour profiter des poissons et viandes blanches, mais aussi une version brut dynamique pour célébrer les meilleurs moments de votre journée.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Catégorie de produit:

DIAMOND BLANC — Vin aromatisé

DIAMOND ROUGE — Buossoin aromatisée (base vin)

Assemblage: 100% Chardonnay.

Origine: Rodengo Saiano, Cellatica, frontière orientale de la région de Franciacorta DOCG

Morphologie: Terres essentiellement plates

Récolte: Dernière semaine d'Août

Rendement moyen: Chardonnay 95 Ql/Ha

Vinification: Le moût obtenu du pressurage doux des raisins est collecté dans des réservoirs en acier inoxydable, thermo-contrôlé pour la fermentation primaire. La cuvée famille Gatta est obtenue avec une fermentation malolactique d'au minimum un an dans des récipients en acier inoxydable, après quoi le vin provenant de différents vignobles est soigneusement mélangés pour atteindre le goût désiré.

Affinage: 14 mois avant dégorgement.

Dégorgement: Ajout de la vodka premium polonaise exclusivement distillée à partir de blé.

Degré alcoolique: 16.5 % (Diamond Blanc) / 13 % (Diamond Rouge).

Pression: 6 bar

Sucre résiduel: 0 g/l

Caractéristiques: un mélange original provenant de deux excellents produits: un niveau supérieur des vins de Franciacorta et une prestigieuse vodka polonaise, soigneusement équilibrée pour maintenir l'ordre et perlage continu du vin tout en gardant une pleine saveur.

Température de service: 6 C.

Mariage: Un excellent choix pour l'apéritif, ou après le dîner, aussi agréable avec du poisson qu'une viande blanche.

Emballage:

Poids de la bouteille: 1690 gr.

Capacité de la bouteille: 0,75 l

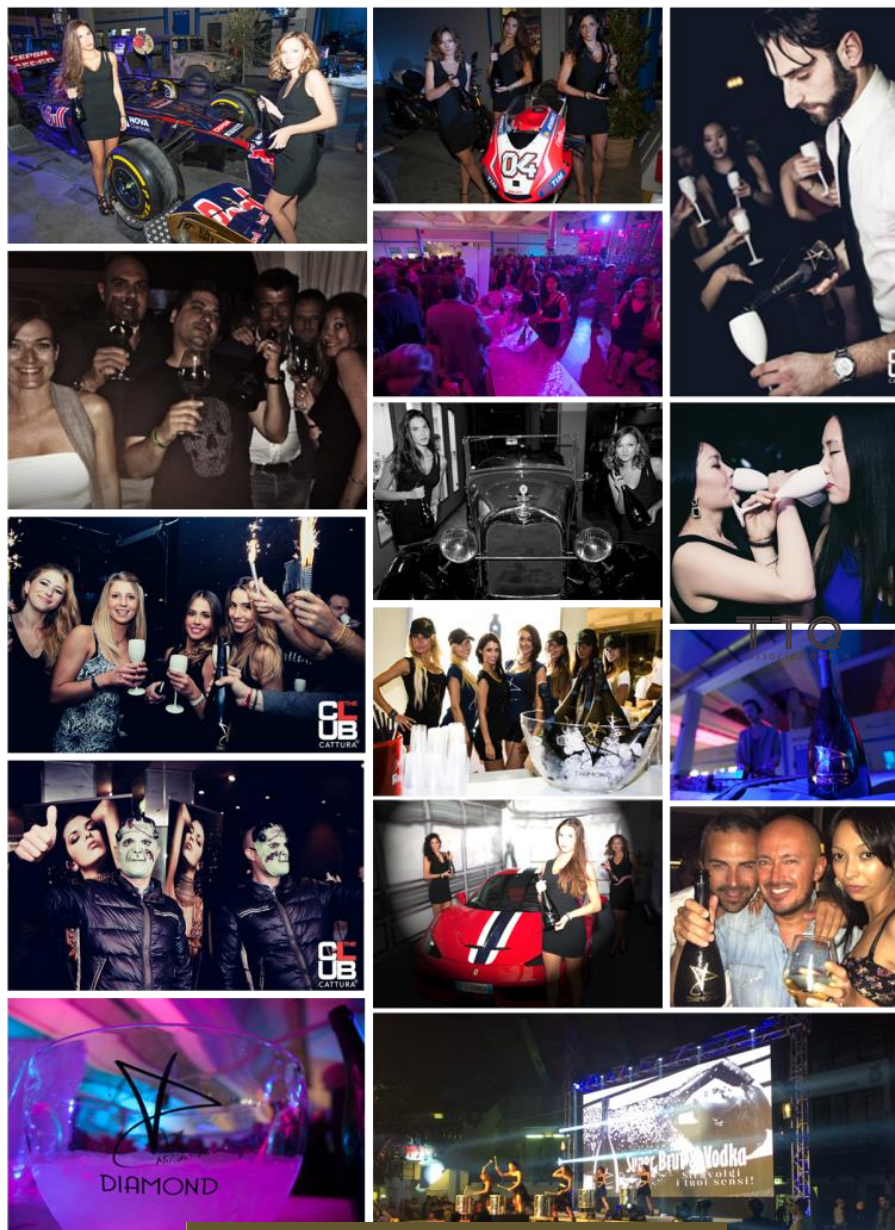
Taille de la bouteille: h 300 mm — diamètre 111 mm

Bouteilles par carton: 6

Cartons pour la couche (europallet): 10

Max couche pour europalettes: 5

Max bouteilles pour europalettes: 300



Un nuovo modo di godersi un aperitivo

Milano Mix **DIAMOND**

www.diamondmilanomix.com

Facebook:

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