

GDO e vini allo scaffale: dalla vigna alla bottiglia

le novità Despar per la tavola di tutti

Bardolino, Amarone, Soave, Valpolicella Ripasso, Franciacorta Brut






Casalecchio di Reno (BO), 15 ottobre 2012 - Despar Italia presenta cinque nuovi vini a marca privata: Bardolino, Amarone, Soave, Valpolicella Ripasso, grandi vini veneti riuniti sotto il marchio di fantasia *Tenuta Tosinori*, e un frizzante Franciacorta Brut, arricchiscono da oggi la "cantina Despar".

Dalla vigna alla bottiglia, senza passaggi intermedi, nuove etichette provenienti dai territori di riferimento sono pronte a valorizzare questo patrimonio italiano e conquistare il consumatore grazie a identità, eccellenza e rapporto qualità-prezzo garantito.

La filiera è ulteriore garanzia della cantina Despar e passa da un attento controllo della produzione della materia prima, della raccolta e trasformazione attraverso l'individuazione dei lotti agricoli.

Nessun Paese al mondo dispone di un giardino così ricco di varietà enologiche come quello Italiano. Un unicum al quale Despar attinge per creare la sua cantina destinata a un consumatore attento e appassionato.

I nuovi vini sono disponibili sugli scaffali Despar di tutta Italia al prezzo suggerito di: Bardolino 3,59 euro, Amarone 19,90 euro, Soave 3,49 euro, Valpolicella Ripasso 6,99 euro, Franciacorta Brut 10,90 euro.

CONTE DEL DOSS Franciacorta Brut	TENUTA TOSINORI Bardolino	TENUTA TOSINORI Valpolicella Ripasso Superiore	TENUTA TOSINORI Soave Classico	TENUTA TOSINORI Amarone della Valpolicella
				
<p>Luogo: Cazzago San Martino (BS) Terreno: morenico-sassoso Altitudine: 300 mt s.l.m. Vendemmia: senza annata Vitigno: Chardonnay, Pinot Bianco Degustazione: sentori di frutta fresca, mandorla, lieve speziatura, sapidità Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli Alcol: 12,5%</p>	<p>Luogo: Castelnuovo del Garda (VR) Terreno: morenico glaciale Altitudine: 65 mt s.l.m. Vendemmia: 2011 Vitigno: 40% Corvina, 15% Corvinone, 35% Rondinella, 10% molinara Degustazione: sentori di frutta rossa, ciliegia, lampone, freschezza Colore: rosso brillante Alcol: 12%</p>	<p>Luogo: Illasi (VR) Terreno: argillo-calcareo Altitudine: 210 mt s.l.m. Vendemmia: 2009 Vitigno: 55% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Croatina Degustazione: sentori di frutti a bacca rossa, ciliegia matura, morbidezza Colore: rosso granato Alcol: 13,5%</p>	<p>Luogo: Illasi (VR), e Soave (VR) Terreno: calcareo-alluvionale Altitudine: 200 mt s.l.m. Vendemmia: 2011 Vitigno: 90% Garganega, 10% Trebbiano di Soave Degustazione: note di frutta esotica, vaniglia, retrogusto leggermente amaro Colore: giallo paglierino Alcol: 12%</p>	<p>Luogo: Mezzane di Sotto (VR) Terreno: argillo-calcareo Altitudine: 280 mt s.l.m. Vendemmia: 2009 Vitigno: 50% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Cabernet Degustazione: complesso, leggera speziatura, note di mandorla e tabacco, frutta cotta Colore: rosso carico Alcol: 15%</p>

Per ulteriori informazioni – **Ketchum Pleon, ufficio stampa Despar Italia**

Massimo Garanzini, 02.624119.44, massimo.garanzini@ketchum.com

Ombretta Valdarchi, 02.624119.60, ombretta.valdarchi@ketchum.com