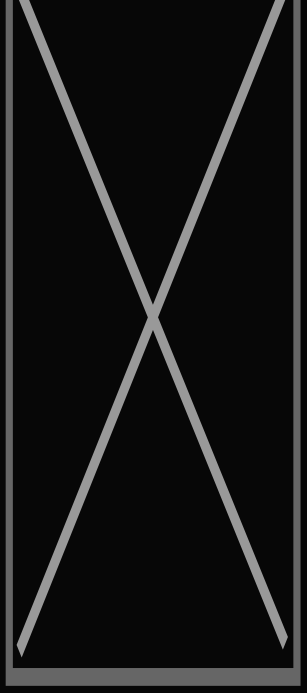
Due grandi novità da Maschio dei Cavalieri

mdc-glor-prosecco-441fc554

Il 2018 segna un importante cambio di passo per Maschio dei Cavalieri, brand delle bollicine venete destinate al mercato Ho.Re.Ca., oggetto di una nuova branding strategy che valorizza l’anima del marchio e le caratteristiche dei suoi vini. Le esigenze del mercato e il profilo evoluto del consumatore, che si identifica sempre di più con i millennials, hanno determinato la necessità di una ridefinizione delle strategie di marketing e da qui parte l’ampio progetto di rinnovamento. Baricentro di questo nuovo percorso è il “cuore” che da sempre distingue il brand a partire dal logo ma che finora non aveva trovato il giusto spazio da protagonista.

Oggi invece diventa un simbolo che racchiude tutti i plus di marca. Racconta passato e presente, con una inclinazione al temperamento nobile e coraggioso; esprime rispetto ed amore per il lavoro ed il territorio e, insieme, voglia di sorprendere. Un segno di grande forza evocativa che parla della qualità di prodotto e della passione nel farlo, della volontà di far emozionare e sognare, di regalare momenti memorabili ed emozionanti a chi assaggia i suoi vini. Maschio dei Cavalieri rivendica quindi il suo valore perché “La differenza è nel Cuore”.



Ne è nata una campagna di comunicazione che parte dal territorio, protagonista del primo soggetto, per raccontare il punto di partenza imprescindibile ed elemento di valore per creare vini di qualità superiore. Ma da qui parte anche un viaggio che esplorerà l’esistenza e l’esperienza umana. La vita vissuta con il Cuore di Maschio dei Cavalieri. In questo contesto si colloca anche il lancio di GL’OR, una nuova ed originale mini linea di spumanti nati dall’appassionata ricerca degli enologi di Treviso, dal carattere deciso e dal pack innovativo che guarda ai locali di tendenza e alla ristorazione.

La linea si compone di due referenze, opposte nell’estetica, affini per qualità e carattere. Da una parte troviamo GL’OR WHITE, Prosecco spumante aromatico DOC Treviso Extra dry, ottenuto da uve Glera in purezza. Racchiuso nel candore perlaceo della sua bottiglia, scopriamo un vino dai sapori leggeri e inebrianti, con profumi di frutta e agrumi che sfumano nel floreale in un mix inaspettato che esalta al massimo il vitigno tipico del territorio. In opposizione, solamente cromatica, c’è GL’OR BLACK che nasconde dietro i riflessi metallizzati della bottiglia un raffinato pinot grigio spumantizzato. Rappresenta l’eleganza della tradizione che incontra la contemporaneità per portare sulla tavola un nuovo protagonista che si distingue per il grande equilibrio e un gusto leggero e fruttato ma dal grande carattere.