Un look rinnovato per le grappe Nardini

nardini-0c987231

Distilleria Nardini rinnova i due prodotti che rappresentano per eccellenza l’immagine della marca: la Grappa Bianca e la Grappa Riserva 3 anni. Il significato di questo rinnovamento – alle porte dei festeggiamenti per i 242 anni della Distilleria – risiede nella volontà di comunicare in maniera più efficace i caratteri distintivi delle iconiche grappe, allargando le proprie frontiere ad un pubblico più ampio ed internazionale e alla miscelazione quale innovativa modalità di consumo. La nuova veste grafica, accompagnata dalla preziosità della bottiglia dall’aspetto contemporaneo ed estremamente elegante, è supportata sia da un logo più snello che da una dimensione ridotta dell’etichetta per dar maggiore risalto al distillato. La celebre illustrazione del Ponte Vecchio continua a suggellare – con la dicitura “Bassano al Ponte” – il forte legame tra Nardini, Bassano e il Ponte Vecchio, luogo di nascita della prima Distilleria d’Italia.

La Grappa Bianca, con la sua bottiglia dalla forma elegante e slanciata, è arricchita da una nuova etichetta: pregiata nei materiali e raffinata nei dettagli, con particolari ramati a celebrazione degli alambicchi e della bicentenaria arte distillatoria della Famiglia Nardini. La distillazione di vinacce plurivitigno, con tre metodi differenti, è finalizzata ad ottenere un prodotto dal gusto pieno e complesso: una pura sinfonia dal colore cristallino caratterizzata da aromi floreali e fruttati. Quest’attenta selezione delle componenti aromatiche, ottenute per merito dell’unicità del triplo metodo di distillazione, rende la Grappa Bianca Nardini un distillato perfetto sia per la bevuta liscia che per la versatilità in miscelazione.

Nelle indicazioni riportate in retroetichetta compare per la prima volta l’utilizzo della Grappa Bianca per la realizzazione di ricercati cocktail, come i celebri Bassano Mule, Negrini Cocktail, Paloma Nardini, Garda Collins. Questa nuova modalità di consumo va incontro ai gusti contemporanei e alle esigenze dei nuovi consumatori che ricercano heritage, gusto e novità nei propri drink. Frutto di 3 anni di invecchiamento, la Grappa Riserva 3 anni nasce all’inizio del ‘900 da un’intuizione della famiglia Nardini. Il prezioso distillato è ora presentato in un nuovo packaging che ne esalta la classe e la storicità, focalizzando l’attenzione sugli anni di invecchiamento del prodotto. Affinata almeno 3 anni in

botti di rovere di Slavonia, la Grappa Riserva 3 anni si contraddistingue grazie a sentori complessi e avvolgenti e ad un gusto delicato e armonico, frutto della lunga maturazione in legno.

“Con questo restyling ci poniamo l’obiettivo ambizioso di far conoscere le Grappe Nardini a nuovi potenziali consumatori, grazie ad un look più contemporaneo e ad un linguaggio più fruibile che dovrà aprirci in maniera più decisa alla strada della miscelazione e dell’internazionalizzazione, in piena sintonia con i valori che sin qui hanno decretato per oltre due secoli il successo del marchio Nardini”, dichiara **Massimo Tonini**, Managing Director di Distilleria Nardini.

Il totale restyling dei due capisaldi del portfolio Nardini conferma nuovamente la capacità evolutiva del marchio, comunicando al grande pubblico di essere sempre al passo con i tempi, guardando al futuro e cavalcando le nuove modalità di consumo, ma sempre con un occhio di riguardo verso la tradizione delle antiche ricette tramandate di generazione in generazione.