Gruppo Hausbrandt al Vinitaly con Martin Orsyn e Col Sandago

20230324114431hausvin-09a99344

Col Sandago e Martin Orsyn, brand del Gruppo Hausbrandt, saranno **alla 55esima edizione del Vinitaly di Verona.**

Col Sandago, di proprietà di Martino Zanetti situata nel cuore della D.O.C.G. del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, porta in primo piano la nuova immagine di un vino che **guarda alle origini ma senza rinunciare alla visione del futuro**. Un restyling di grande valore, perfetto per l'esordio sul prestigioso palcoscenico dell'evento veronese.

Da frizzante "col fondo" a spumante "col fondo" ecco **Antico - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG** – Brut Nature rifermentato in bottiglia. Ottenuto da uve Glera, il carattere distintivo di Antico si sviluppa all'interno della bottiglia dove il vino rifermenta senza alcuna filtrazione né "dégorgement", conservando quindi all'interno il naturale deposito di lieviti. Il colore giallo paglierino si accompagna a una **leggera spuma e a note fresche e fruttate tipiche del Prosecco con sfumature di "crosta di pane"**.
Il gusto fresco e vellutato, asciutto e piacevolmente amarognolo sul finale, di buona struttura e delicatamente minerale, lo rende ottimo a tutto pasto, in abbinamento a piatti di pesce e a salumi e insaccati tipici della zona come la Sopressa. Solo apparente la semplicità della bottiglia liscia e trasparente: l'etichetta color tortora con dettagli dorati contribuisce a rimarcare l'ancestralità e la matericità del suo contenuto, prezioso per tradizione e storia.

Champagne Martin Orsyn è un progetto che nasce dalla volontà di creare una nuova "bollicina per eccellenza". È stato individuato un partner in Francia, un piccolo viticoltore nella zona della Montagne de Reims cui è stato richiesto di mixare la forza e il know how della bevanda francese per eccellenza

con un’interpretazione tutta italiana.

La veste dello Champagne Martin Orsyn nasce dallo spirito artistico del Presidente di Hausbrandt, Martino Zanetti, che anche questa volta ha inciso il suo marchio di fabbrica sui nuovi prodotti. Sulla capsula si alternano **tinte forti e piene**, alternate elegantemente alla lucentezza dei colori metallici. L’esuberanza della capsula viene equilibrata da un’etichetta minimalista che lascia parlare la carta materica che la compone e la lamina del colore distintivo di ogni referenza. Lo **stile** degli Champagne Martin Orsyn è **fresco e piacevole**, aspetti che mirano ad intercettare anche il pubblico più giovane; non a caso, la veste cerca di rispecchiare il vino stesso. La forte presenza di colore, la genuinità della novità, fanno sì che si alleggerisca il concetto che è sempre ruotato intorno allo Champagne, ovvero di inacessibilità, di élite e di formalità.

Martin Orsyn porta a Vinitaly **tre referenze** 100% Premier Cru in cui Pinot Nero, Pinot Meunier e Chardonnay dialogano per dare carattere, forza ed eleganza a ciascun vino:

Champagne Martin Orsyn Tradition 24 mesi - fresco e ben bilanciato, perfetto per l’aperitivo.

Champagne Martin Orsyn Rosé 30 mesi - dal tipico colore rosato, fresco e di grande finezza. Perfetto come aperitivo e abbinato a piatti di pesce crudo.

Champagne Martin Orsyn Grande Réserve 48 mesi - intensità e classe, gusto morbido e di buona persistenza. Sa esaltare allo stesso tempo piatti di pesce e formaggi stagionati.

Freschezza e versatilità caratterizzano la cifra stilistica degli Champagne Martin Orsyn capaci di offrire nuova contemporaneità a un vino dalle tradizioni antiche interpretandolo con rispetto e originalità.