Cuzziol GrandiVini: con il 2025 arriva il rebranding

20250127104154cuzziol-6eb717ba

Si chiude con il segno il 2024 di **Cuzziol GrandiVini** che aumenta leggermente il fatturato rispetto a quanto registrato nel corso del 2023 (**25.750.000 euro** contro i 25.532.000 euro del 2023).

«Il 2024 ha rappresentato un punto di svolta, con la definitiva uscita dal periodo post-Covid e un ritorno a una 'normalità' che ci ha messo alla prova - commenta **Luca Cuzziol**, amministratore unico dell'azienda -. *Nonostante le difficoltà del contesto internazionale, la solidità del nostro modello ci permette di guardare al 2025 con fiducia e determinazione».*

Per il 2025 la prima novità per l'azienda di Santa Lucia di Piave (Treviso) riguarda il **rebranding**, ottenuto reinterpretando il marchio storico, ma conservandone la forza e l'identità grazie a un linguaggio grafico più contemporaneo. **Tre lettere sinuose, eleganti e dinamiche** compongono una sigla che comunica movimento e raffinatezza. Il nome dell'azienda, forte e preciso, si pone al centro come garanzia di qualità e affidabilità.

Ma non è tutto. Cuzziol GrandiVini disegna per il 2025 cominciato da poche settimane una linea di crescita che affonda le radici in una **rete commerciale preparata ed estesa**, nella **partecipazione a eventi mirati dedicati a una clientela Horeca selezionata** e ovviamente nella **ricerca di produttori** che esprimano autenticità e qualità.

Motore del catalogo di Cuzziol GrandiVini resta la ricerca e l'innovazione. Le prime new entry per il nuovo anno partono da **Ada Nada** (Piemonte), interpretazioni di Barbaresco, sinonimo di eleganza e complessità, e da **Campanelli** (Marche): giovane e promettente realtà dei Castelli di Jesi.

Poi si vola oltre i confini con **Hundred Hills** (Inghilterra), uno sparkling inglese che sfida il panorama degli champagne, il **Wabi Sabi** (Austria), reinterpretazione della Wachau, l'**Auriane Denis** (Champagne, Francia), un récoltant nel cuore di Bouzy, l'**Alvina Pernot** (Borgogna, Francia), la nuova

stella di Puligny-Montrachet, già acclamata dalla critica internazionale, e infine il **Nicolas Rossignol** (Beaujolais, Francia), un talento consolidato che porta il suo stile in una nuova avventura.