Villa Franciacorta, nuovo look per Cuvette in occasione di Expo

logo-c017fbe5

Un’immagine stilizzata, dal significato profondo e in stretto legame con il tema di Expo 2015. È l’etichetta scelta da Villa Franciacorta per vestire Cuvette, il prodotto divenuto ormai simbolo della maison di Monticelli Brusati.

Villa cuvetteLa creatività della grafica è stata individuata in seguito a un concorso che ha coinvolto gli studenti dell’Accademia di Belle Arti di Brera e coordinato dal Prof. Felice Martinelli, artista, e dal Prof. Guido Pertusi, artista e scultore. Al concorso hanno partecipato ragazzi da tutta Italia e dal mondo, in perfetta coerenza con l’anima di Expo: Cina, Giappone, Iran, Lima Perù, Ucraina. A vincere è stata una giovane studentessa del corso di decorazione dell’Accademia di Brera, Valeria Pozzi (della provincia di Varese): per lei un premio in denaro dal valore di 500 euro e la soddisfazione di vedere la propria opera raffigurata sulla prestigiosa bottiglia e riportato il proprio nome in retro-etichetta.

La relativa special edition, che sarà realizzata in 2015 esemplari, proporrà una forma rotonda che ricorda più temi: la terra, in azzurro per dar forte rilievo all’acqua, risorsa preziosa di cui Villa ha massimo rispetto; il sole, la cui energia vitale è valorizzata a Villa da pannelli fotovoltaici; la maternità, la donna, colei che nutre il figlio fin dalle prime ore di vita per continuare poi con una corretta educazione alimentare, motivo di forte rilievo per Expo; la mano che regge il frutto sul proprio palmo, sfiorandolo, senza quasi toccarlo, proprio come a casa Villa dove il frutto, dono della terra, è trattato con massimo rispetto; il fiore color magenta, simbolo di salubrità delle culture inerbite e fiorite; la foglia verde, forte richiamo all’ambiente, alla tutela della biodiversità che è prima di tutto garantita nei vigneti dove peraltro non è previsto l’utilizzo di specie transgeniche, biodiversità tutelata anche in cantina nel rispetto di una microflora di batteri e lieviti con profili genetici unici al mondo, a marchio Villa; infine, l’uomo, l’assoluto protagonista, in nero, quasi di matissiana memoria nell’asciuttezza del tratto, dalla fisionomia a forma di serratura: l’uomo è la “chiave”, ovvero colui che può scegliere in quale rapporto porsi con la natura, colui che decide e decreta le sorti del Creato.

«Villa è un esempio tangibile di sviluppo etico - spiega Roberta Bianchi, che insieme al marito Paolo Pizziol si occupa di Villa Franciacorta -. Amiamo definirci custodi e non proprietari di questa terra". L'esperienza ci aiuta a far si che ogni pianta possa dare il meglio ,certi che la qualità nasca in primis in vigna. La profonda conoscenza dei propri terreni, del metodo di produzione, l'esperienza, fanno la differenza tra un prodotto di qualità e un'eccellenza. L'eccellenza in fondo non si misura in secondi veloci, ma con i tempi lunghi della storia. Ecco allora che nutrire il pianeta significa nutrire di cultura, rispetto, amore, empatia perché il pianeta sia in grado di donare all'uomo tutto ciò di cui ha bisogno. L'idea di un progetto dedicato a Expo è stata dunque ispirata dalla sensibilità che da sempre la nostra azienda ha nei confronti dell'ambiente proprio in un'ottica di sostenibilità. Questa etichetta, insomma, riassume quella che è la filosofia di un'azienda che ha da sempre perseguito una crescita non secondo logiche di mercato, ma di sostenibilità ambientale. Abbiamo scelto quest'immagine perché rispecchia in maniera perfetta la nostra filosofia aziendale che ha portato Villa a crescere in 55 lunghi anni portando avanti con coerenza le scelte fatte sin dal momento della nascita del percorso Villa Franciacorta, un percorso fatto di valori importanti come la storia, la tradizione, la terra, la famiglia».

Villa Franciacorta ha quindi scelto di dedicare all'Esposizione Universale il suo fiore all'occhiello: il Cru Cuvette Brut 2007, un millesimato nobile ed elegante, dal perlage fine e persistente. Chardonnay (85%) e Pinot Nero (15%). Una parziale prima fermentazione in barriques un prolungato periodo di affinamento sui lieviti di almeno 80 mesi danno vita a un variopinto acquerello di sensazioni: pesca gialla, canditi, nocciola e vaniglia, spezie dolci, in un susseguirsi di sensazioni che incantano la mente ed il palato.

Cuvette Limited Edition Villa Franciacorta sarà anche protagonista della finale della XI edizione dello Sparkling Menu, che si terrà a settembre 2015 nell'affascinante cornice del Borgo Villa.