Olio Vù Gourmet, il packaging premiato a "Le forme dell'olio"

bottiglie-742a88bd

Olio Vù Gourmet conquista il podio nella terza edizione de "**Le forme dell'olio**", concorso di packaging indetto durante **Olio Officina Festival a Milano**. Anche l'olio, infatti, punta ora sul **design**. Dopo il grande perfezionamento qualitativo degli ultimi anni, è la ricerca coinvolge l'estetica dei prodotti: il packaging e la veste grafica acquistano sempre maggiore valore e **Olio Officina**, attraverso il suo concorso, si propone si stimolare le aziende a essere innovative e a investire anche nella bellezza e nella funzionalità delle forme, non solo sulla qualità del contenuto.

Olio Vù presenta, infatti, un **packaging ricercato e curato** nei minimi dettagli. Tutto il concept creativo è stato affidato all'agenzia internazionale **Hangar Design Group**. Un'estetica pulita ed essenziale, che sottolinea le specifiche caratteristiche del prodotto, elegante tanto nell'abito quanto nella sostanza, ricorre in tutta la gamma. La linea Gourmet si presenta con una raffinata confezione in vetro trasparente, con tappo salvagoccia in legno e completa dell'indispensabile cofanetto di protezione. Olio Vù è inoltre disponibile anche in una gamma continuativa in confezioni da 750, 500, 250 ml contraddistinte da una bottiglia svettante e un'etichetta curata.

Olio Vù, nato dall'unione degli oliviticultori del Vùlture, è il **primo e unico olio Vùlture Dop** della Basilicata. Grazie alla particolare composizione mineralogica del terreno di origine vulcanica e al particolare microclima della zona del Vùlture, olio Vù si distingue per la sua elevata qualità e per la fedele espressione del territorio, che si ritrova nella delicatezza del gusto dell'olio di Ogliarola equilibrato dalla fragranza e dal sapore lievemente fruttato delle altre varietà locali. La denominazione di origine protetta esalta la vocazione di una zona geografica che persegue un'eccellenza ancora da scoprire nella sua interezza. Olio Vù si propone quindi come un'eccellenza italiana, non sono per la qualità del suo olio, espressione di cultivar olivicole tipiche della regione, ma anche per la sua attenzione all'estetica dei prodotti.