Vervè: il primo trentodoc della cantina Rovere della Luna Aichholz

nasce-verve-della-cantina-rovere-della-luna-aichholz-300x200-1-07ebbc5e

Dopo **tre anni di riposo in bottiglia**, hanno finalmente visto la luce i **due primi Trentodoc, Spumanti Metodo Classico, della Cantina Roverè della Luna Aichholz**, cantina di riferimento del panorama vitivinicolo trentino, riuniti sotto il **brand Vervè** e destinati alla vendita sull'e-commerce dell'azienda e nel **canale "fuoricasa"**.

Due prodotti dal **dirompente impatto estetico**, che si allontanano dagli schemi della spumantistica tradizionale e, soprattutto, dalla maggior parte delle referenze ottenute attraverso Metodo Classico. Le bottiglie sono infatti caratterizzate da **etichette e capsule da codici colore altamente impattanti, azzurro per il Brut e fucsia per il Rosé**.

Un brand che richiama il brio del perlage omaggiando, grazie alla "e accentata" finale, cantina e territorio. Fucsia e azzurro i dirompenti colori scelti per packaging ed etichetta. 2012 l'anno di vendemmia, per oltre 30 mesi di maturazione in bottiglia. Questa, in estrema sintesi, la carta di identità dei due primi Trentodoc della Cantina Roverè della Luna Aichholz. Obiettivo? Avvicinare nuove fasce di consumatori allo Spumante Metodo Classico trentino.

"*La volontà* - spiega il **presidente della Cantina Diego Coller** - *è quella di ritagliarci il nostro spazio sul mercato puntando su una forte differenziazione al fine di intercettare nuove fasce di consumatori, che al Metodo Classico Trentino spesso preferiscono altri tipi di bollicine. Ne è risultato un prodotto giovane ma di grande qualità, frutto di una meticolosa ricerca dei vitigni migliori e di tre oltre tre anni di lavoro e paziente attesa in cantina* ".

Una scommessa che prova a rompere le regole del gioco e che rappresenta una nuova occasione per far conoscere anche questo angolo di Trentino, situato al confine con l'Alto Adige, e promuovere la cultura del vino buono e di qualità. Il Brut è composto da un **40% di Pinot Bianco**, **40% Chardonnay e 20% Pinot Nero**, mentre il **Rosé è ottenuto per il 100% da Pinot Nero**. "*Siamo i numeri 42 nella*

famiglia del Trentodoc - sottolinea il **Direttore della cantina Corrado Gallo** - *e abbiamo sicuramente soltanto da imparare ma abbiamo voluto comunque metterci in gioco. Non resta che aspettare di vedere come il mercato accoglierà queste due novità*".

L'originalità del **brand** si conferma anche nella scelta del **nome**, nato da un **contest svoltosi nei mesi scorsi sia online** - sulla pagina Facebook della Cantina - che offline, grazie a proposte inserite in un'apposita urna presente sia in azienda che presso lo stand dell'ultima edizione di Vinitaly.