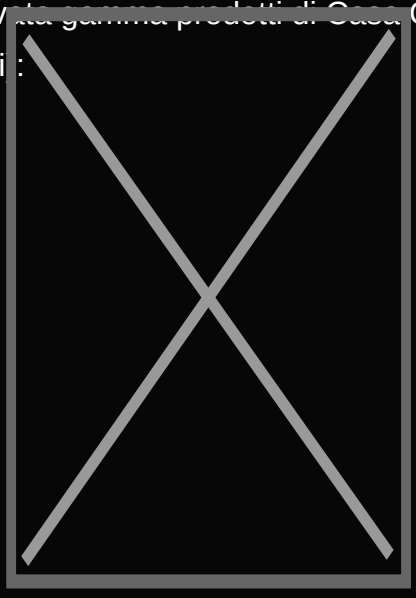
Le nuove bottiglie di Casa Gheller

casa-gheller-nuova-brand-identity-4a488743

Storica azienda vitivinicola di Valdobbiadene, Casa Gheller ha recentemente cambiato la sua *brand identity* grazie all'intervento creativo dell'Agenzia RBA Design di Milano. Il cambiamento ha coinvolto il logotipo, la forma delle bottiglie e l'abbigliaggio completo di Casa Gheller, che oggi può sfoggiare un'immagine di marca modernissima e perfettamente in linea con le tendenze più attuali del consumo di Prosecco.

La rinnovata gamma prodotti di Casa Gheller si compone oggi di sei referenze (due frizzanti e quattro spumanti):



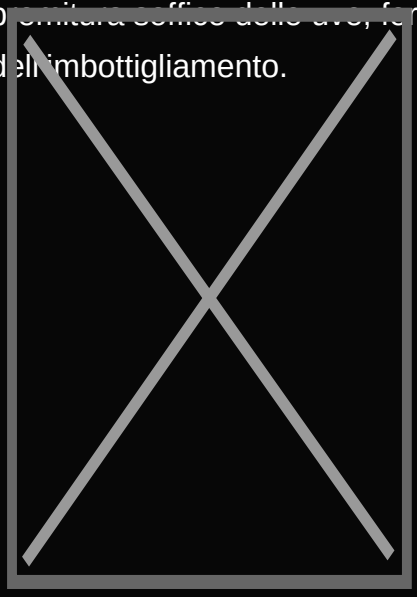
PROSECCO D.O.C. TREVISO FRIZZANTE SPAGO

- Gradazione alcolica: 10 % vol.
- Classificazione: Vino frizzante D.O.C.
- Zona di produzione: Provincia di Treviso, all'interno dell'area D.O.C. Prosecco.
- Tipologia dei terreni: Dalle colline di origine morenica l'area di produzione si espande sulla pianura con terreni di origine alluvionale di medio impasto.

- Sistema di allevamento: Spalliera semplice, doppio capovolto e raggi, con 2.000 – 2.300 ceppi per ettaro.
- Vendemmia: Seconda decade di settembre.
- Vinificazione: Spremitura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, breve sosta sui lieviti prima dell'imbottigliamento.

VALDOBBIADENE PROSECCO D.O.C.G. FRIZZANTE SPAGO

- Gradazione alcolica: 11 % vol.
- Classificazione: Vino Frizzante di qualità prodotto in regioni determinate V.F.Q.P.R.D.
- Zona di produzione: Zona D.O.C.G. compresa tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene.
- Tipologia dei terreni: Area collinare di origine morenica, con terreni calcarei misti a marna e in alcuni casi anche calcareo – argillosi.
- Sistema di allevamento: Spalliera semplice e doppio capovolto, con 2.300 ceppi per ettaro.
- Vendemmia: Seconda decade di settembre.
- Vinificazione: Spremitura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, breve sosta sui lieviti prima dell'imbottigliamento.



CUVÉE SPUMANTE BRUT

- Gradazione alcolica: 11,5 % vol.
- Classificazione: Vino spumante V.S. Brut.
- Composizione: Vari vitigni a bacca bianca atti alla produzione di spumanti.
- Zona di produzione: Aree ad alta vocazione viticola del Veneto.
- Tipologia dei terreni: Terreni marnosi di origine alluvionale, ricchi di scheletro.
- Sistema di allevamento: Varie forme a raggi più o meno espanse.

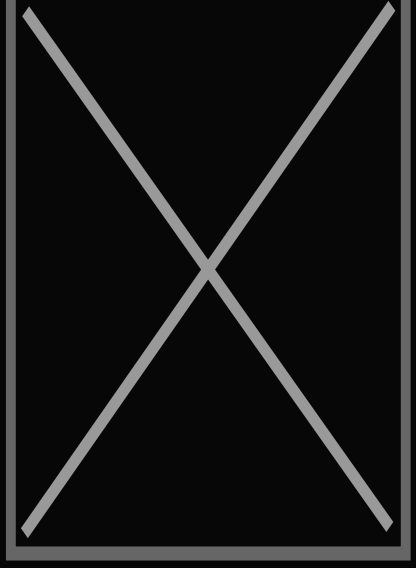
- Vendemmia: Fine agosto – Primi settembre.
- Vinificazione: Spremitura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, sosta sui lieviti di almeno due mesi prima dell'imbottigliamento.

PROSECCO D.O.C. SPUMANTE BRUT

- Gradazione alcolica: 11 % vol.
- Classificazione: Vino Spumante di qualità di tipo aromatico, D.O.C.
- Zona di produzione: Provincia di Treviso, all'interno dell'area D.O.C. Prosecco.
- Tipologia dei terreni: Dalle colline di origine morenica l'area di produzione si espande sulla pianura con terreni di origine alluvionale di medio impasto.
- Sistema di allevamento: Spalliera semplice, doppio capovolto e raggi con 2.000 – 2.300 ceppi per ettaro.
- Vendemmia: Seconda decade di settembre.
- Vinificazione: Spremitura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, breve sosta sui lieviti prima dell'imbottigliamento.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. SPUMANTE

- Gradazione alcolica: 11 % vol.
- Classificazione: Vino spumante aromatico di qualità prodotto in regioni determinate V.S.Q.P.R.D. Extra Dry.
- Zona di produzione: Zona D.O.C.G. compresa tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene.
- Tipologia dei terreni: Area collinare di origine morenica, con terreni calcarei misti a marna e in alcuni casi anche calcareo – argillosi.
- Sistema di allevamento: Spalliera semplice e doppio capovolto, con 2.300 ceppi per ettaro.
- Vendemmia: Seconda decade di settembre.
- Vinificazione: Spremitura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, breve sosta sui lieviti prima dell'imbottigliamento.



VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE D.O.C.G.

- Gradazione alcolica: 11% vol.
- Classificazione: Vino spumante aromatico di qualità prodotto in regioni determinate V.S.Q.P.R.D. Dry.
- Zona di produzione: Piccola area collinare D.O.C.G. di circa 106 ettari di vigneto, compresa tra le frazioni di Santo Stefano e San Pietro di Barbozza del comune di Valdobbiadene.
- Tipologia dei terreni: Terreni antichissimi con morene, arenarie e argille.
- Sistema di allevamento: Doppio capovolto, con 2.500 ceppi per ettaro.
- Vendemmia: Seconda decade di settembre.
- Vinificazione: Spremitura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, breve sosta sui lieviti prima dell'imbottigliamento.
- Esame visivo: Colore giallo paglierino scarico, con perlage fine e persistente.
- Esame olfattivo: Al bouquet è intensamente fruttato con evidenti note di mela golden, macedonia di frutta esotica e agrumi; persistente la nota floreale, che ricorda i fiori d'acacia.
- Esame gustativo: Al gusto è fresco, delicatamente abboccato; sviluppa in bocca una sottile spuma che libera morbide sensazioni fruttate.
- Abbinamenti gastronomici: Servito a 6 – 8 gradi, è spumante duttile, che può con la stessa disinvoltura aprire e chiudere una piacevole serata a tavola. Ideale con pesci di scoglio marinati o con tartare di salmone. Può accompagnare dessert a pasta lievitata moderatamente dolci.

I prodotti di Casa Gheller sono distribuiti in Italia dalla Fratelli Rinaldi Importatori di Bologna (tel. 051 4217811, fax 051 242328, e-mail info@rinaldi.biz, www.rinaldi.biz).