

Cantina Frentana, il nuovo “Vivu Luna” presentato al Vinitaly risplende per il Giro d’Italia

3 Maggio 2023



CHIETI – L’edizione appena trascorsa del Vinitaly ha visto presente per il 28esimo anno

www.virtuquotidiane.it Cantina Frentana, il nuovo “Vivu Luna” presentato al Vinitaly risplende per il Giro d’Italia

Cantina Frentana di Rocca San Giovanni (Chieti), che è tornata con una veste tutta rinnovata per l'occasione e una nuova referenza tra le sue linee già apprezzate.

Un cambio look e un cambio anche di postazione per avere una migliore visibilità, e occupare ben 50 mq di stand con un privé per le trattative commerciali e due banchi d'assaggio, l'uno per i primi visitatori e l'altro per i clienti più affezionati.

Sono, ormai, lontani i tempi in cui si partecipava all'importante fiera vinicola con un box di appena 3x3 ma è proprio da quel punto di partenza che Vinitaly ha rappresentato per l'azienda un'esperienza di crescita continua, segnandone le tappe più significative.

Così, è stata consegnata all'edizione 2023 l'anteprima del rosato "Vivi Luna", dal colore rosa tenue e dal profumo fruttato e persistente. Ottenuto da una non pressatura di uve rosse di Montepulciano al 70% e di Syrah al 30%, è il frutto del rimescolamento sapiente del mosto fiore a temperatura controllata per alcuni giorni, prima della fermentazione e dell'imbottigliamento.

Il packaging, curato dal grafico **Luca Di Francescantonio**, ha una particolare attenzione ai dettagli con la sua etichetta fluorescente, che raffigura una ballerina con un abito molto ampio, per comunicare l'allegria e la convivialità nel degustarlo.

"Il bilancio del Vinitaly è molto positivo, al di sopra delle nostre aspettative; abbiamo presentato una nuova etichetta che abbiamo chiamato Vivi Luna non soltanto per la tendenza del momento verso i vini rosati - all'attivo anche l'Igt Vallevò per soddisfare le richieste di mercato - ma anche per dare il benvenuto al Giro d'Italia che quest'anno partirà il 6 maggio da Fossacesia sulla Via verde che costeggia la sempre più famosa Costa dei trabocchi, ormai meta di continua e crescente presenza turistica in Abruzzo", rileva **Giuseppe Alfino**, vicepresidente della Cantina.

Infatti, è prevista per la serata di domani, giovedì 4 maggio, una cena con prodotti del territorio e vini esclusivamente rosati nella sala esperienziale della Torre Vinaria (illuminata di rosa per festeggiare la partenza del Giro) che gode una vista panoramica a 360 gradi, utilizzata originariamente per la vinificazione in "verticale" senza alcun dispendio di energia e ristrutturata nel 2014 da Cantina Frentana.

Vinitaly è sempre occasione di incontri con i clienti fidelizzati e, nel registrare contatti costanti con nuovi clienti, quest'anno hanno avuto due importanti contatti con potenziali clienti dal Brasile, che vanno ad aggiungersi ai 25 paesi nel mondo già in atto, come Stati Uniti, Europa e Asia.

“L’apprezzamento di un’azienda passa per diversi fattori, anzitutto dalla qualità dei prodotti perché oggi non ci si può più permettere di presentare vini di media qualità, in quanto il consumatore è sempre più esigente e desidera trovare quindi vini di qualità elevate”, ammette Giuseppe Alfino.

Professionalità unite nel proporre vini nella loro essenza, sottolineandone il territorio di provenienza. Ma non basta, occorre lavorare con moderne tecniche in cantina per una migliore vinificazione ed esigere in modo particolare dai soci conferitori il loro coinvolgimento attivo affinché la crescita aziendale viaggi di pari passo con quella sociale.

Merito che non viene trattenuto nelle stanze dell’amministrazione ma condiviso con l’intero entourage della Cantina, dal responsabile commerciale **Felice Di Biase**, all’enologo **Gianni Pasquale**, alle figure tecnico/agronomiche e amministrativo, “tali risultati si possono ottenere se si lavora in modo coeso, in tutti questi anni abbiamo preteso molto da tutti gli operatori ma siamo stati ben ricompensati”, chiude Alfino.

LE FOTO













pubbliredazionale