

29 Marzo 2023

RIPA TEATINA - Un'immagine rinnovata per la linea delle bollicine. Eccola la novità di Di Sipio Wine che farà il suo debutto al Vinitaly, il salone internazionale del vino che *Virtù Quotidiane* come sempre seguirà con speciali dedicati.

Alla cinquantacinquesima edizione della fiera, l'azienda vinicola con sede a Ripa Teatina (Chieti), dove la cantina trova posto in una tenuta dalla vista mozzafiato, porterà in degustazione tutte le referenze e presenterà al pubblico due etichette completamente riviste.

A firmarle ancora una volta è **Mario Di Paolo**, guru del packaging enologico, pluripremiato a cui si rivolge il gotha delle aziende vitivinicole italiane, dalle Alpi alla Sicilia, ma anche di tutto il mondo, per vestire di bellezza e di significato i prodotti, cominciando la narrazione già dal contenitore. Tra loro anche Di Sipio Wine che ormai da tempo ha iniziato un restyling globale dei suoi prodotti, attraverso il design di Spazio Di Paolo.

Ora è toccato al Metodo classico Brut e al Metodo classico Brut Rosè con minimo 36 mesi di affinamento sui lieviti.

“Abbiamo scelto di dare una immagine più moderna ai nostri prodotti - spiega il produttore **Paolo Di Sipio** -. Adesso ci siamo concentrati sugli spumanti, dando così una linea più integrata e identificabile a tutti i nostri vini”.

E se il contenitore deve avere il suo appeal, il grande protagonista ovviamente è sempre il vino, che la famiglia Di Sipio proporrà ai buyer per le tante degustazioni che arricchiranno le 4 giornate di fiera.

“Ci aspettiamo un grande Vinitaly - rivela Paolo -. È il primo anno in cui il momento sembra più sereno, dopo le scorse edizioni adombrate dalla pandemia. L'auspicio quindi è di ritrovare i clienti storici, ma anche di poter aprire nuove opportunità”.





