

Nuovo pack per Pinot di Pinot, il brand “giovane” di Gancia

logo2-a1274c44

[Pinot di Pinot Brut_75 cl](#) Pinot di Pinot cambia look: un nuovo pack per il brand più eclettico di casa Gancia. Uno spumante unico, prodotto dalla selezione delle 3 migliori uve Pinot bianco, nero e grigio, si presenta sul mercato nelle versioni brut e rosé con una nuova bottiglia proprietaria, combinazione di eleganza, heritage e innovazione grazie a un design unico ispirato a una storica bottiglia degli anni '60.

La nuova confezione esalta i colori simbolo delle sue tre uve: il pinot bianco, un uvaggio utilizzato nella produzione di vini fermi e spumanti in tutto il mondo; il pinot nero, uvaggio nobile che richiede una particolare attenzione e capacità in cantina, ed il pinot grigio, per molti anni uno dei vini più "alla moda" che ha aperto la strada alla produzione di grandi referenze fruttate e profumate.

[Pinot di Pinot Rosè_75cl](#)

Gancia ha deciso di puntare su questo prodotto che, con il suo gusto versatile e moderno, si adatta a tutti i momenti, dall'aperitivo alla cena. Con un consumo fortemente destagionalizzato e una personalità dinamica, Pinot di Pinot mira a consolidare il suo posizionamento nella categoria di mercato dello Charmat secco nel segmento più giovane (25-45 anni) dei consumatori.

«Crediamo fortemente in questo prodotto e proprio per questo vogliamo rilanciarlo a 360° - sottolinea Paola Visconti, marketing manager Gancia -. È un brand storico ed è oggi il prodotto più forte in termini di volume di vendita, fatturato e quota di tutta la gamma Gancia. Stiamo lavorando a un piano di rilancio per il 2015 che vedrà molteplici azioni sia per l'on che per l'off trade».

Pinot di Pinot Gancia, nato nel 1980, è stato il primo spumante a dichiarare in etichetta il nome del vitigno e delle uve con le quali è stato prodotto, dando vita a un nuovo segmento di mercato, quello del monovitigno. Il prodotto è da considerarsi unico in quanto ottenuto dalla selezione delle migliori uve Pinot, con la classica vinificazione in bianco, con pressatura soffice, fermentazione a basse

