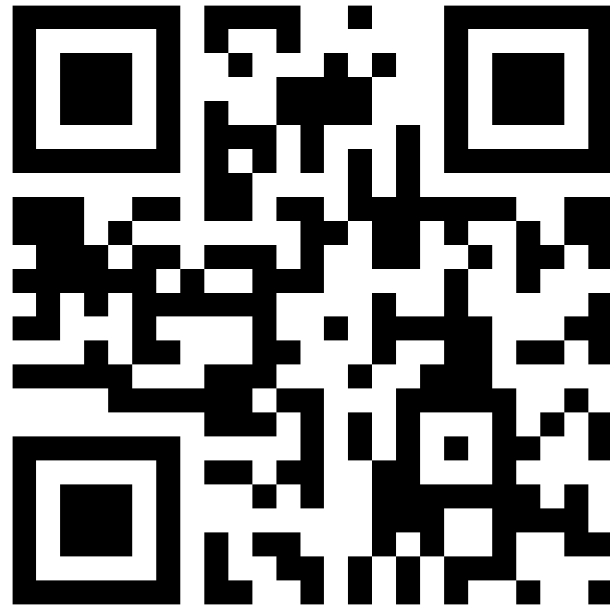


L'INNOVAZIONE DEL LINGUAGGIO NEL PACKAGING



William Loria

ETICHETTA DI PRODOTTO: DOVE SIAMO

CRITICITÀ (PRODUTTORI)

- scarsa conoscenza e diffidenza verso l'analisi sensoriale (a cosa serve?);
- difficile accessibilità allo strumento (costi, laboratori);
- bassa consapevolezza sulle caratteristiche del prodotto (punti di forza e debolezza);
- bassa propensione al cambiamento ("si fa così da generazioni");
- racconto "banale" del prodotto.

ETICHETTA DI PRODOTTO: DOVE SIAMO

CRITICITÀ (CONSUMATORI)

- troppe informazioni, scritte a volte molto piccole, non si ha il tempo di leggerle tutte;
- informazioni irrilevanti che riempiono l'etichetta senza dare alcuna indicazione sulle caratteristiche del prodotto;
- non corrispondenza tra ciò che viene riportato in etichetta e ciò che effettivamente si riscontra nel prodotto.



**SOLO DA TERRE
INCONTAMINATE
NASCE L'ECCELLENZA.**

Il valore dell'attesa, il saper aspettare, il saper assaporare: tutte azioni che fanno capo ad alcuni principi della viticoltura. Principi di fondamentale importanza, sui quali si fonda l'essenza stessa delle cose, è il principio secondo il quale non si può avere tutto e subito, ma che l'attesa di eventi e di cose è l'essenza stessa della vita, poiché c'è un tempo per seminare e uno per raccogliere.

Dalla vinificazione con
delicatissima pigiatura
delle uve Barbera e "Isabella", si ottiene questo
nettare vivace da sorseggiare fresco, in abbinamento a pinza bolognese o crostata di frutta.



Dall'amore per la natura e il rispetto per la nostra terra, nasce un nuovo Extra Vergine sincero e ricco di sano nutrimento, per ogni utilizzo in cucina.

**COLOR D'INCENDIO E BACCA NERA, SILENZIO AUSTERO DI
ROCCIA, PROFUMO DI VENTO CALDO DAL SUD, RIFLESSI DI FORZA
PRIMITIVA SEMPLICI E VIGOROSI COME UNA STRETTA DI MANO.**

FORMAGGIO Ovicaprino

DA PASCOLI CAPRINI E OVINI TRATTATI CON L'OMEOPATIA

Ingredienti: latte di capra crudo

Vini aziendali, frutto della pratica del vignaiolo, senza spazio per le mode o le dottrine enologiche ma conservando le tradizioni e sempre osando per poter migliorare...



Colore rosso compatto e luminoso, profumi di violetta, marasca e frutta a bacca rossa.

Il gusto fruttato è sorretto da un tannino deciso e una buona spalla acida come nella miglior tradizione del sangiovese Toscano.

Ottenuto da una accurata selezione di uve Nero d'Avola e Syrah, vino di colore rosso tendente al violaceo; il profumo intenso e dolce rimanda al mirtillo ed alla mora. Al palato è armonico, caldo e giustamente tannico. Ottimo per primi piatti saporiti, arrostiti e formaggi stagionati. Servire a temperatura di cantina.

Bergamasca
GEOGRAFICA PROTETTA
Chardonnay in purezza, la più nobile delle uve, compone questo ricco vino delle terre bergamasche. Il colore paglierino intenso si accende in eleganti riflessi dorati. All'olfatto note di frutta matura si intrecciano a fiori dolci e persistenti. Al gusto è piacevolmente acidulo, deciso, ma di grande equilibrio anche nel retrogusto. Abbinamento con primi piatti a base di verdure, pesce e crostacei.
PRODOTTO DA:
C. AGRICOLA ANON.

ETICHETTA DI PRODOTTO: DOVE ANDIAMO

OPPORTUNITÀ

- sostenibilità: packaging ed etichette eco-friendly;
- blockchain;
- informazioni "social" (QR code);
- comunicare con immagini e grafici le caratteristiche del prodotto;
- certificazioni etiche ed ambientali (MSC, FSC, dolphin-friendly, Fair Trade, ecc.).



CAFFÈ

• **LGA ARABICA 100%** •

PROFILO ORGANOLETTICO

ORGANOLEPTIC PROFILE

Aroma



Corpo

Body



Dolcezza

Sweetness



Rotondità

Roundness



VINO



Spagna

VINO

2008 Schloss Johannisberg^{er} Riesling Spätlese

L. A. P. NR. 26 026 013 09 · Contains Sulphites/Enthält Sulfite

RHEINGAU – ESTATE BOTTLED

Fürst von Metternich-Winneburg'sche Domäne

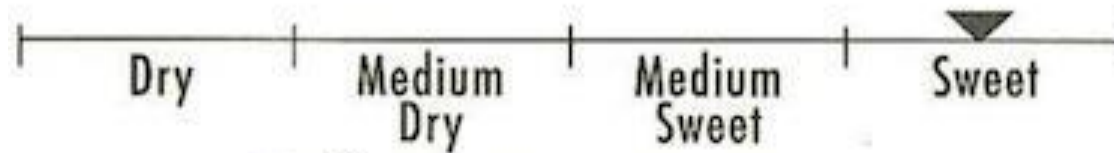
D-65366 Johannisberg/Rheingau · Product of Germany

www.Schloss-Johannisberg.com

750 ml



alc. 9.0% vol



IRF[©] INTERNATIONAL RIESLING FOUNDATION

Germania

BIRRA



Inghilterra

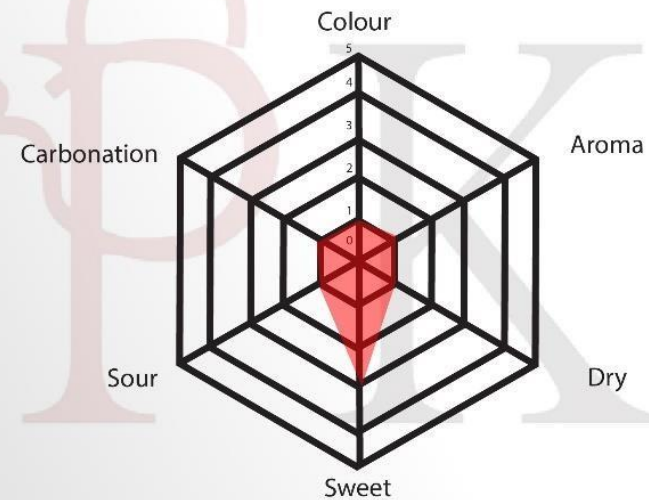
LIQUORI

Seoul Makgeolli

서울 막걸리



Flavour Profile



Corea del Sud