



INNOVAZIONE IN CASA FRATTINA CON LA LINEA BARRIQUE

Dopo il restyling di logo e bottiglia, Grappa Frattina lancia la nuova linea *Barrique*

Un grappolo d'uva stilizzato, una bottiglia dalla linea morbida, un'etichetta semplice ed essenziale e un elegante font. Da oltre 20 anni sono questi gli elementi che caratterizzano l'immagine della linea di **Grappe Frattina**, una delle prime aziende italiane che dal 1989 realizza grappe di monovitigno, puntando su un concetto nuovo di grappa *morbida* e di *alta qualità*. I caratteri del logo, oggi rivisitati in una chiave più moderna e fresca, contraddistinguono lo stile raffinato di Grappa Frattina e la nuova identità di marca, pur mantenendo **l'eleganza che da sempre contraddistingue il brand**.

GRAPPA
FRATTINA

Specialità del Vitigno Unico

LOGO - Il **grappolo d'uva bianco** è stato posizionato sotto il marchio come una firma. Anche sul vetro ritroviamo il nuovo grappolo Frattina sotto forma di engrave, prima inserito sull'etichetta.

BOTTIGLIA - La nuova **trasparenza** enfatizza la purezza del distillato. La bottiglia è ancora più affusolata ed elegante, grazie al fondo rettangolare.

ETICHETTA - L'etichetta romboidale riporta il nuovo logo con una pennellata di colore che permette di riconoscere il vitigno di provenienza. Sul **retro** vengono descritte le emozioni e le sensazioni che ogni singolo vitigno riesce a trasmettere quando si degustano queste grappe raffinate.

Il restyling della bottiglia e del logo rappresentano solo il **punto di partenza di un processo di ricerca e innovazione che non si è mai arrestato negli anni**. La grande attenzione verso la **qualità dei prodotti e l'interesse verso le esigenze di gusto** dei consumatori hanno fatto sì che venisse intrapresa un'altra sfida. Per questo **nasce la linea di distillati affinati in barrique Frattina**. Una linea di distillati dedicata a chi sceglie solo prodotti di prima qualità, a chi vuole trasformare il momento della degustazione in un piacere raffinato.

Frattina ha realizzato tre nuove referenze studiate per rispondere ai desideri dei più esigenti in campo di gusto: **Barrique Fumè** - grappa di Cabernet affinata per più di 12 mesi in barrique tostate a fuoco, **Riserva Barrique** - grappa di Chardonnay affinata in barrique per più di 24 mesi e



proveniente da vinacce di bacca bianca e **Amor Ligneo** – Acquavite di vino affinata per più di 36 mesi in barrique.

Oltre alla bontà delle materie prime è **il tempo** a decretare i sentori, sposandosi mirabilmente alla viva sostanza nella quale il distillato riposa. Le magiche alchimie del legno a contatto con il distillato lo arricchiscono di sfumature imprevedibili. Un bouquet armonioso, fruttato, creato dalle diverse tipologie di uve. Così nasce la linea dei **Distillati Barricati Frattina**, una scelta di affinamento che persegue la strada della pazienza nell'attesa di un risultato di gusto immancabilmente strutturato e assolutamente prezioso.

Barrique Fumé **GRAPPA DI CABERNET 12 MESI**

Un distillato dal carattere forte, ottenuto dall'affinamento per oltre 12 mesi in botticelle di legno intarsiate e tostate a fuoco. Una nobile grappa la cui permanenza nel legno ha donato il colore ambrato e il gusto pieno prediletto dagli intenditori.

La sapiente affinatura le ha conferito spiccate note di vaniglia, unite a quelle di confettura di frutti rossi, caffè tostato e cacao, donando complessivamente un gusto avvolgente.

La maturazione in legno ha aggiunto valore e nuove emozioni al momento della degustazione regalando un profumo intenso ai sentori di carruba, legno tostato e miele. Ricca, strutturata, con aromi tipici dell'affinamento in barrique di legno tostate a fuoco, è perfetta per chiudere il pasto o da degustare nei momenti di meditazione.



Riserva Barrique **GRAPPA DI CHARDONNAY 24 MESI**

Una grappa finissima caratterizzata dai profumi tipici delle vinacce selezionate di bacca bianca di Chardonnay. Distillata a vapore e fatta permanere in piccole botti per più di 24 mesi, ha un colore ambrato e offre al palato inconfondibili e piacevoli sfumature. Un gusto pieno, morbido e vellutato con percezioni retrofattive che ricordano il miele. Il bouquet ha sentori fruttati che richiamano le note più caratteristiche della pesca e della mela. Si possono, inoltre, evidenziare delicate note agrumate e una buona persistenza finale. Una grappa originale e unica nel suo genere anche per le atipiche vinacce bianche.

AMOR LIGNEO ACQUAVITE DI VINO 36 MESI

Un insieme di profumi e colori trasparenti, soavi, quasi effimeri da sfiorare appena, con sapienza e attenzione. Il prestigioso distillato firmato Frattina ha riposato in piccole barrique per più di 36 mesi. L'affinamento ha regalato un colore finemente ambrato e caratteristiche note fragranti e delicate di pesca, mela e frutti a bacca rossa, con un delicato sentore di vaniglia. Una calda armonia e una morbida completezza aromatica, con un retrogusto piacevole che esalta note di frutti a bacca rossa ed una rotonda nota di tabacco e legno.



La linea de "Le Barrique" Frattina va a completare la gamma delle Grappe Monovitigno: Rosso - **Chardonnay**, Arancione - **Moscato**, Bianco - **Pinot Bianco**, Viola - **Nero D'Avola**, Giallo - **Prosecco**, Verde - **Greco di Tufo** e Oro - **Cabernet Barricata**.

Per informazioni alla stampa:

Oriella Crudele - **Cantiere di Comunicazione**

o.crudele@cantierecomunicazione.com

tel 02 87383190