

Prosecco Pirani, Il mondo delle bollicine

👤 Redazione (<https://storiedicellenza.it/author/redazione/>) 📅 9 Marzo 2021

💬 0 Comments (<https://storiedicellenza.it/prosecco-pirani-il-mondo-delle-bollicine/#respond>)

Il viaggio della Prosecco Pirani inizia grazie alla passione che il Presidente, Andrea Pirani, ha da sempre avuto per il mondo delle bollicine e dell'eccellenze made in Italy. Un marchio che racchiude due parole simbolo di due storie che si fondono. Quella del prosecco che racconta le origini degli agricoltori italiani e il loro duro lavoro e la storia del cognome Pirani. Si parla di un uomo partito dal nulla che arriva al successo nel campo imprenditoriale con dedizione e non poche rinunce, offrendo così, nei 30 anni di attività e con l'aiuto di centinaia di validi collaboratori, attraverso la costruzione di strutture commerciali per la Grande distribuzione, la possibilità di lavoro a migliaia di persone.

A legare indissolubilmente le due parole è proprio lo spirito di collaborazione, il sacrificio e l'affezione verso la famiglia. Ed è proprio per quest'ultima che, l'ideatore della linea il Sig. Andrea Pirani, ha scelto il logo che oggi rappresenta l'azienda. Lo stemma di famiglia. Tramandato di generazione in generazione, simbolo di un'immarcescibile unione.

Un percorso in costante crescita fortificato dalle tante e vantaggiose collaborazioni strette attraverso presenze a grandi eventi, a fiere importanti in tutto il mondo ed a partnership con grandi gruppi televisivi e aziende di media e comunicazione. Prosecco Pirani ha difatti stipulato un importante progetto di marketing sulle reti Mediaset in modo che venga sponsorizzato dai più grandi volti della televisione. Questo permette all'azienda di entrare nelle case degli italiani e creare, con loro, un rapporto di fidelizzazione. L'Azienda inoltre sarà presente alla prossima edizione italiana dell'evento degustativo "Best Wine Stars" che si terrà il 26 e 27 giugno a Milano presso Palazzo del Ghiaccio.

La collezione Prosecco Pirani presenta cinque splendide etichette: Prosecco DOCG Valdobbiadene Extra Dry, Prosecco DOC Millesimato Brut, Prosecco DOC Rosé Millesimato Extra Dry, Prosecco DOC Extra Dry e Prosecco DOC Brut. La collezione è stata ideata con l'intento di soddisfare ogni gusto. Dal sapore più delicato, come il Prosecco DOC Rosé, con spiccate note floreali e fruttate, a quello del Prosecco DOC Brut, dal corpo strutturato, dedicato ai palati più decisi, con sentori di mela e di pera, passando per il classico Prosecco DOC Extra Dry, dal sapore intenso con note di frutta bianca che raccoglie il consenso di tutti.

Il Prosecco Pirani viene lavorato con Metodo Charmat. Tale metodo produce un vino dal sapore fresco e per lo più tenue, dalla composizione evanescente tipica del prosecco. La fase ultima di spumantizzazione si completa direttamente nelle bottiglie. Il vino, perciò, una volta imbottigliato, è pronto per essere assaporato. La linea si presenta elegante e raffinata con un packaging diverso dagli altri, unico, grazie al lavoro certosino del team. Rapidità, efficienza ed affidabilità garantiscono un ottimo risultato, testimoniato dai clienti e dalle varie onorificenze.

Prosecco Pirani

Fondata e rappresentata dal proprio Presidente e Amministratore Unico, Sig. Andrea Pirani, la Pirani Group SRL è una

società italiana con sede a Cremona, che progetta e realizza strutture commerciali per gli operatori della grande

distribuzione organizzata (GDO), agendo come investitore, sviluppatore e costruttore. Avvalorata dalla Pirani Group, la

Prosecco Pirani desidera raggiungere il consumatore privato, l'appassionato e il professionista del settore.

L'ambizione è

quella di inserire sul mercato un prodotto d'élite che sia accessibile a tutti. Erede della migliore tradizione vitivinicola

veneta, la linea Prosecco Pirani prende vita grazie al vitigno Glera, un vitigno a bacca bianca con tralci color nocciola

che genera grappoli lunghi e grandi ed acini di medie dimensioni di colore giallo-dorati. Il prodotto finale è studiato nei

minimi dettagli sia a livello produttivo che nel profilo organolettico.