



Spumanti Wine Experience Wine Tasting

## Prosecco Pirani: le bollicine che fanno la differenza

21 Marzo 2021 Carlo Bellino BEST WINE STARS, Italian wine, millesimato, Prosecco, Prosecco DOC Brut, Prosecco DOC Extra Dry, Prosecco DOC Millesimato Brut, Prosecco DOC Rosé Millesimato Extra Dry, Prosecco DOCG Valdobbiadene Extra Dry, prosecco pirani, sparkling wine

*Pirani premiato col Prosecco Millesimato Brut e il Rosé Millesimato Extra Dry: un giusto riconoscimento al lavoro e alla dedizione*

Pirani vuol dire qualità, come dimostrano le recenti medaglie d'argento conquistate al **Best Wine Award 2020** per il Prosecco D.O.C. Millesimato Brut e al **Concorso Mondiale di Bruxelles 2021** per il Prosecco D.O.C. Rosé Millesimato Extra Dry.

Prosecco Pirani è un marchio simbolo dell'eccellenza made in Italy che racchiude due parole legate indissolubilmente tra loro: **prosecco**, che racconta le origini degli agricoltori italiani e il loro duro lavoro, e il cognome **Pirani**, appartenente ad un uomo – il sig. **Andrea** – che grazie allo spirito di collaborazione, al sacrificio e all'affezione verso la famiglia arriva al successo nel campo imprenditoriale lasciando un segno indelebile nel mondo variegato delle bollicine. È proprio lui che ha scelto il logo che oggi rappresenta l'azienda: lo stemma di famiglia, tramandato di generazione in generazione, simbolo di unione eterna.

### Collaborazioni

Prosecco Pirani crede fortemente in un percorso di crescita che comprende, oltre a presenze ad eventi e fiere a livello mondiale, anche partnership con grandi gruppi televisivi e aziende di media e comunicazione: ha, infatti, stipulato un progetto di marketing con Mediaset in modo da entrare nelle case degli italiani creando un rapporto di fidelizzazione. L'Azienda, erede della migliore tradizione vitivinicola veneta, sarà protagonista alla prossima edizione del **"Best Wine Stars"** in programma a Milano nel mese di giugno.

### La collezione

La collezione Prosecco Pirani comprende 5 etichette: **Prosecco DOCG Valdobbiadene Extra Dry, Prosecco DOC Millesimato Brut, Prosecco DOC Rosé Millesimato Extra Dry, Prosecco DOC Extra Dry e Prosecco DOC Brut**. Si tratta di una linea di spumanti realizzati con metodo **Charmat** pensati per soddisfare ogni gusto, dal sapore più delicato, come il Rosé, a quello più strutturato, come il Brut, per i palati più decisi.

Noi abbiamo degustato **Prosecco DOC Millesimato Brut, Prosecco DOC Rosé Millesimato Extra Dry e Prosecco DOCG Valdobbiadene Extra Dry**. Di seguito le nostre impressioni.

### Prosecco D.O.C. Millesimato Brut

#### Appunti di degustazione

**Esame visivo:** colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Perlage fine, continuo, vivace ed elegante.

**Esame olfattivo:** intenso, fine e complesso. Incipit floreale con bouquet di fiori d'acacia e mimosa. Seguono profumi fruttati, sempre molto delicati e raffinati, con riconoscimenti di mela verde, pesca, pera e sottili memorie d'agrumi.

**Esame gusto-olfattivo:** gioioso, elegante e delicato al palato. Al gusto conduce il gioco una scattante freschezza che si mescola con una scia amabilmente sapida, che rende l'assaggio godibile e invoglia alla beva. Morbidità, rotondità ed una carbonica ben lavorata completano le sensazioni gustative, che si confermano coerenti con l'epilogo agrumato e persistente.

È sicuramente un prodotto molto semplice e disinvolto, destinato ad essere apprezzato sia dal gentil sesso che dai millennials.

#### Abbinamento

Ideale soprattutto come aperitivo, ma bevibile anche a tutto pasto, in abbinamento a pietanze a base di pesce, frutti di mare e crostacei.

#### Premi

Medaglia d'argento al **Best Wine Award 2020** in Francia.

### Prosecco D.O.C. Rosé Millesimato Extra Dry

#### Appunti di degustazione

**Esame visivo:** bellissimo color rosa cipria particolarmente brillante. Bollicine molto esuberanti e persistenti caratterizzate da una grana finissima.

**Esame olfattivo:** corredo olfattivo intenso che si esprime con profumi prevalentemente floreali di rosa, mugugno, iris e glicine che si rincorrono con sentori fruttati di pesca e ricordi di piccoli frutti rossi, in particolare fragoline di bosco. Echi quasi impercettibili di pera crescono man mano che aumenta l'ossigenazione.

**Esame gusto olfattivo:** cremoso e avvolgente, si fa notare per il sapore delicato. Il gusto è pieno, sostenuto da una stuzzicante acidità, che rimane sempre molto elegante ed equilibrata. Bella persistenza, retrogusto coerente con il naso con ritorni di frutti di bosco.

#### Abbinamento

Ottimo come aperitivo. ideale anche con antipasti, pasta, risotti, pesce e carni bianche.

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 Andrea Pirani ha scelto il logo che oggi rappresenta l'azienda. Lo stemma di famiglia. Tramandato di generazione in generazione, simbolo di un'immarchescibile 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 e a partnership con grandi gruppi televisivi e aziende di media e comunicazione.

#### Premi

Medaglia d'argento al **Concorso Mondiale di Bruxelles 2021**.

### Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore Extra Dry

#### Appunti di degustazione

**Esame visivo:** colore paglierino scarico con perlage fine e persistente.

**Esame olfattivo:** ricco esordio olfattivo, che si delinea attraverso un progressivo sviluppo di sensazioni di pera, mela e pesca gialla, intrecciate a note di acacia.

**Esame gusto olfattivo:** sorso lineare e morbido, ravvivato da una lieve corrente sapida e dalla cremosa carbonica. Persistente epilogo che ripropone i tratti varietali in un contesto equilibrato.

#### Abbinamento

Ottimo come aperitivo, con risotti delicati e primi di pesce o come vino da fine pasto.

### Prosecco Pirani

Pirani Group SRL è una società italiana che progetta e realizza strutture commerciali per gli operatori della grande distribuzione organizzata (GDO), operando come investitore, sviluppatore e costruttore. In linea con la Pirani Group, la **Prosecco Pirani** punta a raggiungere il consumatore privato, l'appassionato e il professionista del settore immettendo sul mercato un prodotto d'élite accessibile a tutti.

#### Per informazioni:

#### Pirani Group SRL

Piazza Stradivari, 12 - 26100 Cremona (CR)

Sede Prosecco Pirani: 31015 Conegliano (TV)

commerciale@piranigroup.it

<https://www.proseccopirani.it/>