

drinkstrend

qualità nello stile



## Chi siamo

**Drinks Trend**, un nome scelto non a caso. **Drinks** come bevande e **Trend** come tendenza, a indicare il modo in cui l'azienda intende promuovere il cambiamento del modo di bere.

**Drinks Trend** è l'emblema di uno stile che fa dell'innovazione del packaging la leva in grado di scuotere il mercato del "beverage".

L'idea si è concretizzata nel 2009 con la nascita di **Drinks Trend Srl**. L'azienda produce e commercializza prodotti esclusivi, proponendosi al mercato come trend setter, in grado di tracciare una via da seguire nel campo delle ultime tendenze. L'impegno costante nella ricerca e nello sviluppo sono alla base di questo carattere tutto orientato al futuro, che trova perfetta espressione nello studio di nuove soluzioni di packaging: sempre inedite e ricche di elementi decorativi, eleganti e capaci di rappresentare al meglio il "mood" del momento.

drinks trend



## L'ispirazione

Drinks Trend ascolta le mode e sa individuare la direzione da seguire per proporre prodotti di qualità e sempre attuali. La spiccata sensibilità nei confronti dell'evoluzione del gusto è finalizzata a innovare, per intercettare i mutamenti del mercato sia per i prodotti a marchio proprio, sia per quelli in licenza. L'azienda, sempre vigile nei confronti delle nuove opportunità commerciali, mantiene viva l'attenzione sul panorama italiano ed estero delle bevande, allo scopo di dare vita a un proficuo scambio commerciale bilaterale:

Per *riscoprire*: l'azienda volge uno sguardo al passato e alle possibilità di business legate al riproporre marchi vintage che, se presentati con uno stile e un linguaggio adatto al pubblico contemporaneo, hanno un forte potenziale di successo.

Per *innovare*: la stessa cura Drinks Trend la impiega nello scandagliare i mercati internazionali attuali, per individuare le proposte più intriganti e di successo all'estero, allo scopo di introdurre sul mercato italiano marchi e idee sempre nuove.

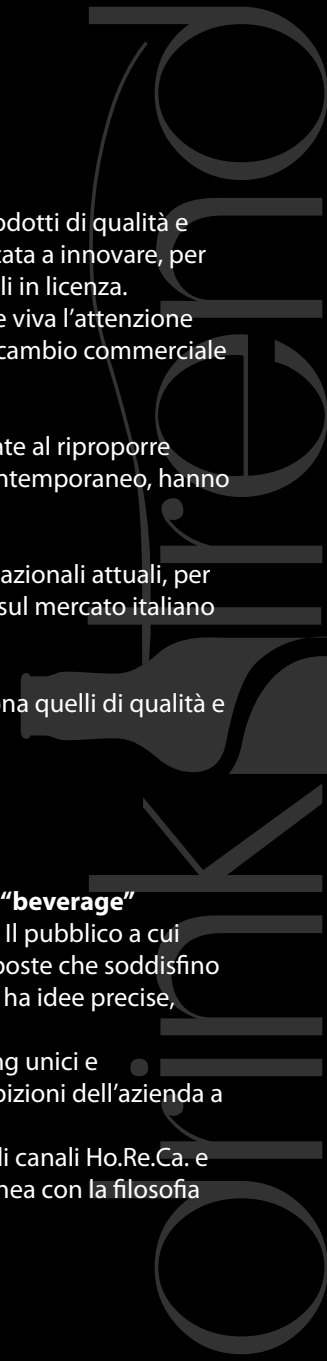
Per *esportare*: tra i prodotti italiani di maggior successo all'estero, Drinks Trend seleziona quelli di qualità e li propone con un packaging innovativo al mercato straniero.

## Gli Obiettivi

Forte di questa filosofia, l'azienda mira a **diventare protagonista del panorama del "beverage"** proponendo prodotti di qualità, dal packaging originale e decisamente riconoscibile. Il pubblico a cui Drinks Trend si rivolge è quello più esigente, sofisticato e di tendenza, in cerca di proposte che soddisfino il bisogno di novità, di prodotti dallo stile glamour. Chi sceglie i prodotti Drinks Trend ha idee precise, vuole solo il meglio, non teme di essere al centro dell'attenzione.

La società sceglie quindi di rivolgersi al suo pubblico, parlandogli attraverso packaging unici e inconfondibili, che grazie alla potenza del segno grafico originale comunicano le ambizioni dell'azienda a un target che le comprende e le condivide.

Allo scopo di ottenere una distribuzione mirata, Drinks Trend sceglie di servirsi dei soli canali Ho.Re.Ca. e super Ho.Re.Ca., per assicurare al prodotto una diffusione garantita e controllata, in linea con la filosofia aziendale.





## Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.

La scelta di vestire Dolce Vita Glamour, un vivace prosecco di Valdobbiadene, di un bianco perlato che si lega a un intrigante rosso rubino e un caldo color oro, risponde alla volontà di dare a questa bottiglia un tocco di grazia maliziosa e sexy, per un vino frizzante e piacevole come la compagnia della persona amata. La presenza dei simboli classici dell'universo femminile, una rosa e una favolosa scarpa dal tacco a spillo, aggiungono un tocco di puro fascino all'intero packaging. Dolce Vita Glamour è il vino ideale per un aperitivo glamour, una piacevole sorpresa per distinguersi e farsi ricordare: la vita è un gioco romantico e provocante per chi beve questo prosecco speciale e ama essere protagonista in ogni occasione, appariscente in modo naturale, capace di attirare gli sguardi per il suo appeal unico.

TIPOLOGIA: Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Guia di Valdobbiadene (TV)

ALTITUDINE: 250/300 mt - S.L.M.

VENDEMMIA: Manuale in cassette

VINIFICAZIONE: Tecniche tradizionali supportate da moderne tecnologie

### GIUDIZIO ORGANOLETTICO

VISIVO: Giallo paglierino tenue

OLFATTIVO: Sentori di pera e mela, tocchi floreali di fiori di acacia e petali di rosa

GUSTATIVO: Fresco con una spiccata sapidità e bella morbidezza

ABBINAMENTI: Ideale con antipasti e pietanze a base di pesce o, come è in uso nella zona di produzione, a tutto pasto. Eccellente come aperitivo

GRADAZIONE: 11.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°C

glamour  
Dolce Vita



## **Spumante Oltrepò Pavese D.o.c.**

Il massimo dell'eleganza per il minimalismo nello stile. Lo spumante Diamante Nero si presenta in abito da sera ai suoi estimatori, prezioso e sofisticato come la pietra da cui prende il nome: è un protagonista, brilla sulla tavola e attrae gli sguardi. La bottiglia, in elegante abito nero, brilla di raffinati tocchi di luce, che richiamano alla mente la preziosità del diamante.

All'interno, custodisce le frizzanti bollicine pronte a riempire i calici per i brindisi più importanti. Diamante Nero è il compagno perfetto per un'occasione speciale, un party esclusivo, una celebrazione importante: la sua personalità raffinata, il gusto inebriante, l'aspetto elegante rendono l'incontro con questo spumante un'indimenticabile esperienza di piacere e un esclusivo momento da ricordare, accanto a un grande vino.

**TIPOLOGIA:** Spumante Oltrepò Pavese D.o.c.

**VITIGNO:** 100% Pinot nero

**ZONA DI PRODUZIONE:** Oltrepò Pavese

**ALTITUDINE:** 220/300 mt - S.L.M.

**VENDEMMIA:** Manuale in cassette

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione lunga a temperatura controllata

### **GIUDIZIO ORGANOLETTICO**

**VISIVO:** Giallo paglierino con riflessi dorati

**OLFATTIVO:** Bouquet intenso e complesso, con spiccate note floreali e fruttate tra cui note agrumate, albicocca e vaniglia

**GUSTATIVO:** Secco, fresco e sapido, con belle morbidezze

**ABBINAMENTI:** Ottimo da aperitivo, ideale su minestre di legumi, frutti di mare e pesce al forno

**GRADAZIONE:** 12.5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6°- 8°C



**Dolce Vita Glamour e Diamante nero**  
scatola da 2 bottiglie assortite.

glamour  
Dolce Vita  
DIAMANTE NERO

*Antica tradizione, nuova immagine.*

## **DiVino**

La linea DiVino annovera esclusivamente vini di qualità, scelti tra le migliori etichette italiane e proposti in bottiglie sorprendenti, che recuperano le radici della tradizione per reinterpretarle in chiave moderna, adatta a un pubblico cosmopolita che ama consumare prodotti dalla qualità marcatamente italiana. Il packaging di DiVino concilia l'ispirazione classica con un tratto grafico inaspettato, creato appositamente per esaltare la fusione di elementi differenti.

Il gioco di parole arguto, che ha dato vita al nome di questi grandi vini, rimanda ai concetti di sacralità, qualità superiore e dimensione gustativa eccellente.



## I Simboli

Il simbolismo delle origini, legato alla natura, è parte integrante della cultura italiana e delle sue forti tradizioni locali, da cui nascono aneddoti e vicende che tramandano la storia di un popolo. DiVino, brand che Drinks Trend ha scelto per rappresentare i migliori vini italiani, è espressione visiva e tangibile del valore che i simboli hanno nel raccontare il meglio della nostra cultura: attraverso il packaging innovativo e la grafica moderna delle icone sulla bottiglia, DiVino e le sue etichette propongono una nuova chiave di lettura per il gusto classico del buon vino italiano.

O

N

I

V

D

E



## Chianti Classico D.o.c.g.

### La leggenda

L'origine del simbolo, che rappresenta il gallo nero, deriva da un'antica leggenda. Si narra che al tempo delle lotte medievali Firenze e Siena, da sempre in guerra per il possesso del Chianti, preziosissimo angolo di Toscana, decidessero di regolare la questione con un singolare arbitrato. Le due città decisero di affidare la definizione del confine ad una prova tra due cavalieri. Il confine fiorentino - senese sarebbe stato fissato nel punto dove i due cavalieri si fossero incontrati partendo all'alba dalle rispettive città, al canto del gallo. I senesi scelsero un gallo bianco e lo rimpinzarono di cibo, convinti che all'alba questo avrebbe cantato più forte, mentre i fiorentini scelsero un gallo nero che lasciarono a stecchetto. Il giorno della prova, il gallo nero fiorentino, morso dalla fame, cominciò a cantare prima ancora che il sole fosse sorto, mentre quello bianco, senese, dormiva perché ancora sazio. Il cavaliere fiorentino, al segnale convenuto, si mise subito al galoppo, mentre il senese dovette aspettare molto prima che l'altro volatile si decidesse a cantare: il risultato della pacifica tenzone fu che i due cavalieri si incontrarono a soli 12 km dalle mura di Siena e così la Repubblica Fiorentina poté annettersi tutto il Chianti.

TIPOLOGIA: Chianti Classico D.o.c.g.

VITIGNO: 90% Sangiovese - 10% Merlot, Canaiolo - Colorino

ZONA DI PRODUZIONE: Area collinare tra Firenze e Siena

ALTITUDINE: 350 mt - S.L.M.

VENDEMMIA: Manuale in cassette

VINIFICAZIONE: Fermentazione a temperatura controllata

### GIUDIZIO ORGANOLETTICO

VISIVO: Rosso porpora intenso, limpido con archetti fitti

OLFATTIVO: Delicati profumi floreali di violetta e note fruttate

GUSTATIVO: Intenso, persistente ed equilibrato nei componenti

ABBINAMENTI: Accompagna egregiamente carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

GRADAZIONE: 13.5 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C



## **Pinot Grigio Venezia D.o.c.**

### **La tradizione**

Il termine Pinot deriva da "pigna", e più specificatamente "piccola pigna", a significare sia la modesta dimensione del grappolo, che la caratteristica di avere gli acini fitti, appressati, appunto come le squame di una pigna.

TIPOLOGIA: Pinot Grigio Venezia D.o.c.

VITIGNO: Pinot

ZONA DI PRODUZIONE: Lisson Pramaggiore (VE)

VENDEMMIA: Manuale in cassette

VINIFICAZIONE: Serbatoi di acciaio

### **GIUDIZIO ORGANOLETTICO**

VISIVO: Cristallino, bella vividezza di un bel paglierino tenue

OLFATTIVO: Tocchi freschi di fiori e frutta tropicale

GUSTATIVO: Caldo con spiccata vena sapida e fresca

ABBINAMENTI: Accompagna egregiamente piatti di pesce e minestre

GRADAZIONE: 12.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C



COMING SOON



## Sangue di Giuda D.o.c.

### La leggenda

La leggenda vuole che Giuda, passato a peggior vita di quella trista condotta sulla terra, si fosse amaramente pentito dell'aver tradito Gesù. E Gesù, in segno di perdono, lo avrebbe fatto resuscitare. Giuda sarebbe ricomparso in carne ed ossa in Oltrepò, precisamente a Broni. Riconosciuto, i cittadini del posto decisero di ucciderlo, essendo il traditore di Gesù. Giuda si salvò grazie a un dono che fece ai viticoltori locali: risanò le loro viti dalla malattia che a quel tempo le aveva colpite. Per ringraziarlo, i viticoltori gli dedicarono il nome del loro vino dolce rosso.

TIPOLOGIA: Sangue di Giuda D.o.c.

VITIGNO: Barbera 40% - Croatina 50% - Uva Rara, Ughetta Vespolina e Pinot Nero 10%.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese

ALTITUDINE: 220/300 mt - S.L.M.

VENDEMMIA: Manuale in cassette

VINIFICAZIONE: Serbatoi di acciaio

### GIUDIZIO ORGANOLETTICO

VISIVO: rosso rubino con marcate lance violacee

OLFATTIVO: intenso, fragrante, vinoso e fruttato

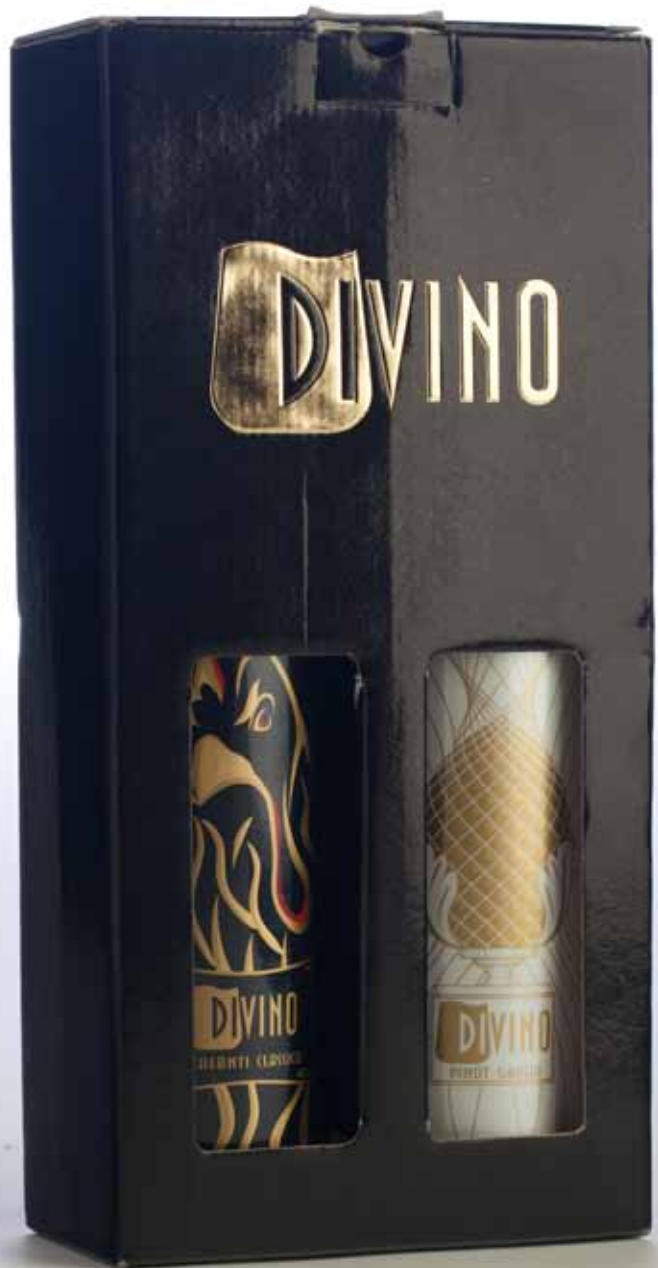
GUSTATIVO: piacevolmente dolce, carezzevole, di lunga persistenza

ABBINAMENTI: Dolci quali crostate, paste sfoglie, formaggi, ottimo in abbinamento ai salumi

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

WINE



## **DiVino**

scatola da 2 bottiglie assortite.

**DIVINO**

## **Drinks Trend s.r.l.**

Sede Legale: Corso Monforte 39, 20122 Milano  
Sede Commerciale: Via De Vecchi 13, 20090 Assago MI  
C.F./Partita IVA: 06792040963  
Tel. + 39 02 44 70 433 | Fax + 39 02 48 83 940  
[info@drinkstrend.com](mailto:info@drinkstrend.com)  
[www.drinkstrend.com](http://www.drinkstrend.com)