#### IL NOSTRO 2021 - UNO SGUARDO AL FUTURO

Da: Arunda (info@arundavivaldi.it)

A: mgiarrizzi@yahoo.com

Data: martedì 1 marzo 2022, 15:19 CET



## IL NOSTRO 2021 – UNO SGUARDO AL FUTURO







falstaff

















### 2021

Per la nostra azienda vinicola il 2021 è stato un anno di grandi successi. Abbiamo ricevuto numerosi premi per i nostri vini metodo classico e ne abbiamo ricevuto uno molto speciale dopo più di 40 anni di attività. Questi successi sono il risultato del nostro lavoro, della nostra passione e della qualità dei nostri prodotti, che abbiamo sempre mantenuto alta in tutti questi anni.

Ringraziamo tutte le organizzazioni e associazioni che hanno premiato i nostri vini metodo classico così speciali. Siamo particolarmente orgogliosi del più alto riconoscimento che abbiamo ricevuto dall'Associazione Italiana Sommelier: per il nostro ARUNDA Extra Brut Riserva, annata 2015, ci è stato assegnato il PREMIO TASTEVIN 2022, per la regione Alto Adige.

Un onore unico per ARUNDA! Una conferma che il percorso che abbiamo deciso di seguire, è anche una motivazione per continuare a creare tendenze, invece di seguirle.



# LE ROI DU PERLAGE

A Novembre, Josef Reiterer è stato insignito del titolo di Ambasciatore della cultura del Vino dell'Alto Adige 2021, con una lode molto emozionante. Si è certamente "più che guadagnato" questo premio con i suoi "approcci innovativi e i suoi concetti sostenibili" ed è "riuscito a consolidare la cultura vinicola altoatesina nel corso degli anni e ad arricchirla con nuove sfumature". Ricevere questo premio ha reso Sepp molto felice, probabilmente molto di più di tutti i riconoscimenti ricevuti per i suoi spumanti. Un tale onore dalla patria è sempre qualcosa di molto speciale.

Siamo in trepidante attesa anche della caricatura, dalla mano di Peppi Tischler, che Sepp riceverà alla fine del suo "regno".



### PERPETUUM EXTRA BRUT IL NUOVO

Anche se suggerito dal nome, il nostro nuovo Perpetuum non è eterno, è stato creato per essere aperto e gustato. 12 anni di sviluppo, dall'idea al prodotto finito, sono quasi un eternità.

Ma dopo la valutazione di 93 punti nella guida Vini Flastaff, la medaglia d'oro del Mondial Des Vins Extreme da parte del Cervim, la premiazione oro al Merano WineHunter Award e, infine, le quattro sfere nella guida Sparkle di Cucina e Vini, ogni sforzo di ogni giorno è stato ricompensato. Per non dimenticare le delizie sensoriali che si assaporano quando si beve questo fantastico metodo classico.



### NUOVA VISIBILITÁ CON I SOCIAL MEDIA E LA NEWSLETTER

L'inizio della stagione natalizia è stato anche il nostro punto di partenza per espandere ed aumentare la nostra presenza sui social-media. Iniziando con post regolari sui social, stiamo migliorando ed espandendo la nostra presenza sul web per migliorare la nostra visibilità. In questo modo cercheremo di raggiungere i nostri clienti attraverso contenuti mirati e brevi annunci pubblicitari.

Presenteremo le caratteristiche essenziali dei nostri prodotti, per favorire un acquisto più informato, precisamente ci concentreremo sulle differenze di qualità nel nostro processo di vinificazione e produzione dei nostri prodotti, in modo da aumentare la consapevolezza e la diffusione di prodotti locali e di alta qualità. Questo è il nostro obiettivo.

Questa newsletter è un altro elemento che fa parte di questo processo, assicuratevi di iscrivervi, per non perdervi nessuna notizia e le ultime novità. Spargete la voce!

Copyright © ARUNDA SEKTKELLEREI, All rights reserved.

© ARUNDA SEKTKELLEREI

Our mailing address is:

info@arundavivaldi.it

Want to change how you receive these emails?
You can update your preferences or unsubscribe from this list.

www.arundavivaldi.it

This email was sent to <u>mgiarrizzi@yahoo.com</u>

<u>why did I get this?</u> <u>unsubscribe from this list update subscription preferences</u>

arunda · meltina · Prova, Vr 37047 · Italy

Grow your business with 🚱 mailchimp