



Nettare Dell'Arte

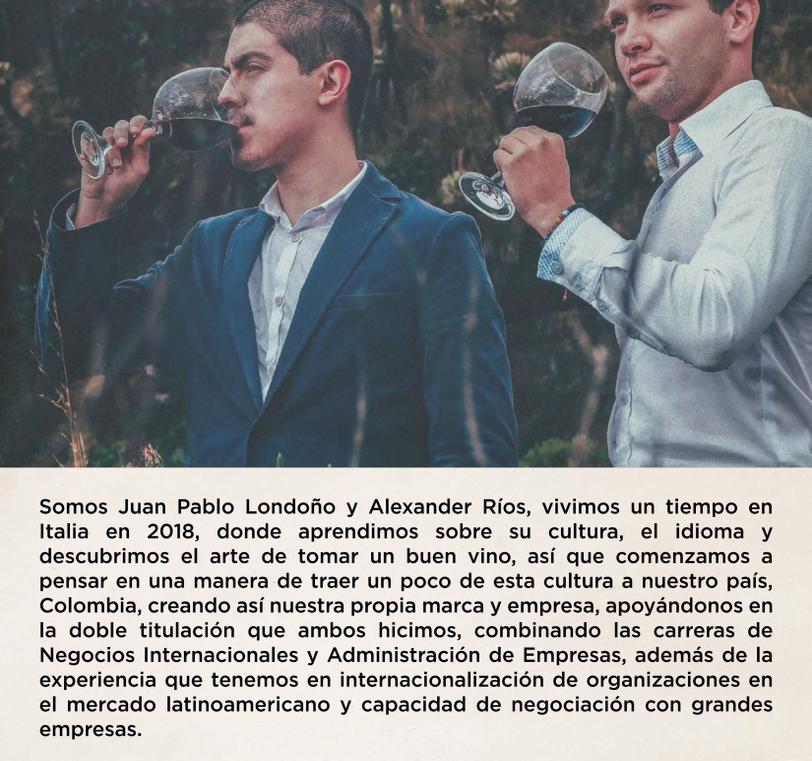
VINO ITALIANO EN HONOR A LOS PÁRAMOS COLOMBIANOS



— E S T . 2 0 1 8 —

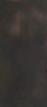


¿Quiénes Somos?

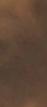


Somos Juan Pablo Londoño y Alexander Ríos, vivimos un tiempo en Italia en 2018, donde aprendimos sobre su cultura, el idioma y descubrimos el arte de tomar un buen vino, así que comenzamos a pensar en una manera de traer un poco de esta cultura a nuestro país, Colombia, creando así nuestra propia marca y empresa, apoyándonos en la doble titulación que ambos hicimos, combinando las carreras de Negocios Internacionales y Administración de Empresas, además de la experiencia que tenemos en internacionalización de organizaciones en el mercado latinoamericano y capacidad de negociación con grandes empresas.

En Nettare Dell'Arte® nos dedicamos a la importación y comercialización de vino italiano de alta gama, mediante la venta del producto buscamos cuidar, limpiar y reforestar los páramos colombianos contratando la mano de obra campesina alemana a la zona para contribuir al medioambiente y a la sociedad, ofreciendo así un producto de lujo respaldado por una marca responsable con el medioambiente y la sociedad.



Misión y Visión



Misión

Llevar un poco de Italia a la mesa de los colombianos e incentivar el consumo del buen vino de la región de Puglia, mediante un producto exclusivo que también busca apoyar causas medioambientales y sociales.

Visión

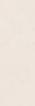
Posicionarnos y permanecer como una marca de lujo que le apunta a la exclusividad y a la calidad, además de reinvertir parte de las utilidades para reforestar, cuidar y limpiar los páramos nacionales.



Producción



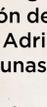
Nuestro proveedor está ubicado en la región de Puglia, sur de Italia, tiene 150 años de experiencia en el arte de la fabricación de vinos, garantizando así la calidad de nuestro producto, las imagenes anteriores fueron tomadas durante todo el proceso productivo.



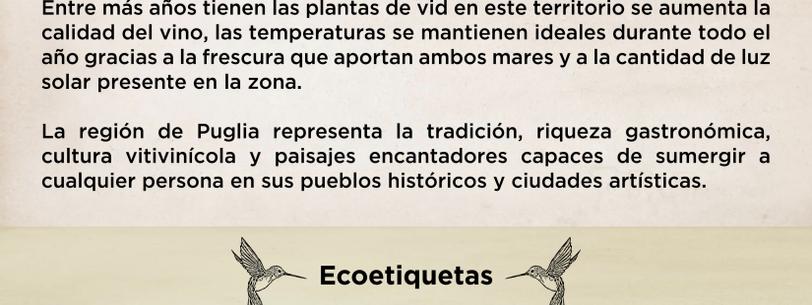
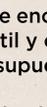
Nuestro Producto



PUGLIA ROSSO IGP 2017

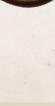


La Región de Puglia



El territorio de origen de nuestro vino se encuentra en el extremo sur y conforma el talón de la bota de Italia y es el punto de encuentro entre el Mar Jónico y el Adriático. Esta península es muy fértil y conocida por el cultivo de aceitunas, higos, almendras, trigo y, por supuesto, vides. Entre más años tienen las plantas de vid en este territorio se aumenta la calidad del vino, las temperaturas se mantienen ideales durante todo el año gracias a la frescura que aportan ambos mares y a la cantidad de luz solar presente en la zona.

La región de Puglia representa la tradición, riqueza gastronómica, cultura vitivinícola y paisajes encantadores capaces de sumergir a cualquier persona en sus pueblos históricos y ciudades artísticas.



Ecoetiquetas

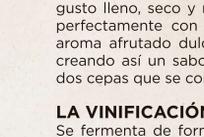
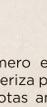


La botella de vino traerá amarrado en el cuello un collar que contiene una ecoetiqueta germinable que el consumidor podrá plantar, sembrando así un árbol Pawlonia Elongata, este es capaz de crecer en suelos infértiles y absorbe diez veces más cantidad de dióxido de carbono que cualquier otro árbol, además de emitir grandes cantidades de oxígeno.

#SiembraVida



Ficha Técnica



— E S T . 2 0 1 8 —

PUGLIA ROSSO IGP 2017

EL TERRITORIO

La región de Puglia en Italia es un punto de encuentro entre el Mar Jónico y el Adriático, generando brisas durante todo el año que favorecen el crecimiento de la vid presente en todo este territorio vinícola, caracterizado por ser calcáreo y arcilloso, Dante Alighieri lo describió como "Puglia, tierra fértil donde el sol se hace vino".

LA COMPOSICIÓN

Nuestro vino es un blend, primero encontramos al Negroamaro (50%) que se caracteriza por su color rubí intenso con reflejos negros y notas amargas con un gusto lino, seco y redondo, lo cual se complementa perfectamente con el Primitivo (50%), un vino con aroma afrutado dulce, intenso y con mucho cuerpo, creando así un sabor equilibrado en el paladar entre dos cepas que se complementan muy bien.

LA VINIFICACIÓN

Se fermenta de forma tradicional entre 30-45 días a temperatura controlada en barricas de madera.

LA AFINACIÓN

Para suavizar el vino este pasa 3 meses en barricas de roble de Eslovenia, provenientes de una pequeña región de Croacia.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tiene un bouquet perfumado alternado con notas de fruta, a la cereza y con un final almendrado. En boca tiene una delicada percepción tánica que lo hace agradable y fresco.

CONTENIDO DE ALCOHOL

13,50 %

TEMPERATURA DE SERVICIO

18-20°C



Nettare Dell'Arte S.A.S. Dirección: Km 4, Via Panamericana, Parque Centro, Local Múltiple 4, Villamaria, Caldas. NIT: 901389372. Teléfonos: 323 407 8723 - 310 832 9486 - 3158035560. Email: direccion@nettaredellarte.com. Registro Sanitario: INVIMA 2021L-0010930