

YES WINE CAN



Vino In lattina

YES WINE CAN : nuovo modo di bere la bevanda più tradizionale della cultura italiana. Leggero, pratico, facilmente raffreddabile, infrangibile, riciclabile, personalizzabile. Una lattina contiene 2 bicchieri, ideale da soli o per un piccolo brindisi, per celebrare i fugaci piccoli momenti di felicità che spesso vengono trascurati in attesa della grande occasione!!! Why? Wine not!!!

Rivoluzionari nell'uso, esclusivi nel packaging .

"YES WINE CAN" non è solo packaging innovativo ed ecosostenibile ma idee nuove che si innestano nel cuore della tradizione e di essa mantengono quanto di buono c'è, come la qualità degli ingredienti e la conoscenza approfondita dei processi. Questo è il terreno da cui ha preso vita la nostra collezione di vini "YES WINE CAN".

Produzione integrata ed agricoltura sostenibile.

"YES WINE CAN" nasce in un territorio in cui vige un disciplinare di produzione rigoroso: quello dell'agricoltura integrata. Questo comporta delle regole da rispettare, un compito facile per noi che già sapevamo che solo l'amore per la propria terra, per le proprie viti e per chi, con il tuo vino, si riempirà il calice, può dare vita a prodotti di assoluta eccellenza.

Il Vino in Lattina

La linea di Vini "YES WINE CAN" nasce dalla convinzione di trasformare il vino come noi tutti lo conosciamo in un prodotto versatile per un momento informale. Per questo abbiamo abbinato le uve migliori alle più recenti packaging. Il risultato? il Nostro "YES WINE CAN"

Il nuovo modo di bere vino: in lattina.

la storia di "YES WINE CAN" inizia come tutte le altre, con acidi polposi e zuccherini, frutto di un'agricoltura di precisione che usa la lotta biologica per ridurre al minimo l'uso di pesticidi. Terminata la vinificazione, si sceglie una strada diversa, un packaging più sostenibile e attento alle moderne esigenze del mercato, della logistica e dei consumatori. Dalla viticoltura tradizionale si mantengono la qualità delle materie prime e del prodotto finale, dalle nuove tecniche enologiche si ottiene un prodotto innovativo, un packaging più efficiente e che garantisce le qualità organolettiche del vino.

Tu ed i "YES WINE CAN", protagonisti di una splendida storia.

La cultura del vino, la passione per gli ingredienti naturali e di qualità sono i protagonisti di questa storia. Scoprilo seguendo la sezione di abbinamenti del nostro sito web o i nostri profili social e gusta "YES WINE CAN" con gli amici.



BIANCO FRIZZANTE

Il principe dei vini mossi italiani. Pera e giusta acidità ne fanno il vino giusto per tutte le occasioni. Equilibrio tra morbidezza e mineralità **il metodo "YES WINE CAN"** permette ai classici vini di essere confezionati in lattina rispettando tutti i parametri di legge in termine di sanificazione, sterilizzazione e igiene. Grazie a questo metodo "Yes Wine Can" diventa garanzia di assoluta qualità.

Colore e perlage

Giallo paglierino, perlage fine e persistente, spuma bianca, fugace.

Profumo

Avvolgenti sensazioni fruttate di pera o mele bianche, con percezioni di glicine e fiordaliso.

Consigli ed Abbinamenti

Adatto a tutte le occasioni, dal brindisi, all'aperitivo, a tutto pasto o per accompagnare il dolce.

Caratteristiche di Produzione

Varietà Glera Vinificata con metodo Charmat, per opera di lieviti selezionati. Una volta imbottigliato si conclude l'affinamento in lattina per circa un mese

Caratteristiche Chimiche

Alcool Effettivo: % vol. 9,5

Zuccheri: g/l 16,00

Acidità totale: g/l 6,30

Pressione afrometrica a 20°C: 1,90 Bar

Modalità di Conservazione e Temperatura di servizio

dissertante e fragrante servito tra i 12° e i 18° C

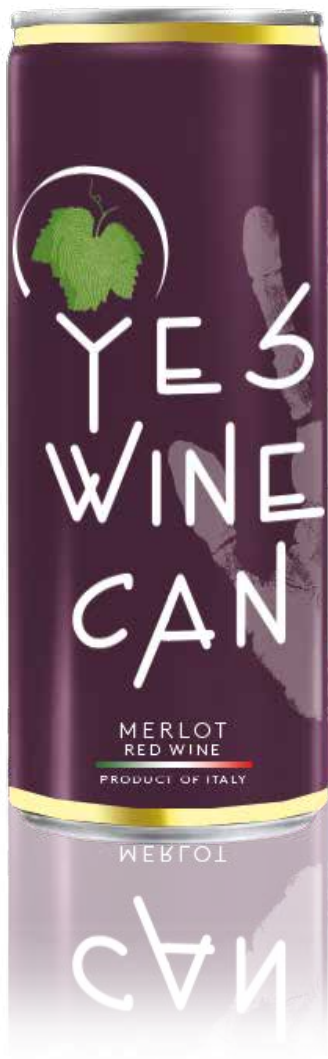
conservare in luogo fresco e asciutto

Tipo di imballo e modalità di Commercializzazione

Lattine In alluminio di capacità da 250 ml in cartoni da 24.

Europallets: n° 121 cartoni da 24 lattine, 11 cartoni per strato, 800 kg totali, 2904 lattine

Eur 100 x 120 : n° 143 cartoni da 24 lattine, 13 cartoni per strato, 950 kg totali, 3432 lattine



ROSSO (MERLOT + CABERNET)

Vino rosso morbido

il Metodo "YES WINE CAN" permette ai classici vini Rossi di essere confezionati in lattina rispettando tutti i parametri di legge in termine di sterilizzazione. Grazie a questo metodo Yes Wine Can diventa garanzia di assoluta qualità.

Colore e perlage

Rosso rubino acceso conferito da acini maturi e esposti al sole, colore brillante con leggera trasparenza dai riflessi violacei.

Profumo

Avvolgenti sensazioni fruttate di ciliegia e amarena, ma anche spezie come il pepe.

Gusto

Vino di buon corpo, morbido e rotondo al palato.

Consigli ed Abbinamenti

Adatto sia a finger food e brunch, che per pranzi tradizionali a base di carne o pasta all'uovo.

Caratteristiche di Produzione

Uvaggio di merlot e cabernet, poi vinificati per opera di lieviti selezionati. Una volta imbottigliato si conclude l'affinamento in lattina per circa un mese.

Caratteristiche Chimiche

Alcool Effettivo: % vol. 9,5

Zuccheri: g/l 0,60

Acidità totale: g/l 8,80

Modalità di Conservazione e Temperatura di servizio

dissertante e fragrante servito tra i 12 e i 18

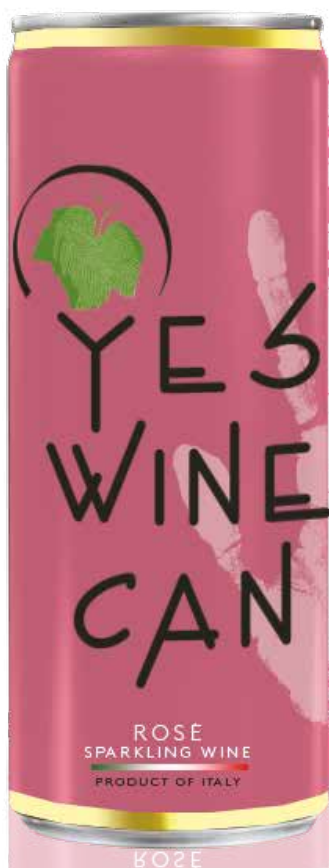
conservare in luogo fresco e asciutto

Tipo di imballo e modalità di Commercializzazione

Lattine In alluminio di capacità da 250 ml in cartoni da 24.

Europallets: n° 121 cartoni da 24 lattine, 11 cartoni per strato, 800 kg totali 2904 lattine

Eur 100 x 120 : n° 143 cartoni da 24 lattine, 13 cartoni per strato, 950 kg totali, 3432 lattine



ROSÈ FRIZZANTE

Vino leggero e versatile, frutta rossa e profumi di rosa, ciclamino e viola. Acidità presente ma non eccessiva. Tannini morbidissimi, invitano al bis **il Metodo "YES WINE CAN"** permette ai classici vini di essere confezionati in lattina rispettando tutti i parametri di legge in termine di sterilizzazione. Grazie a questo metodo Yes Wine Can diventa garanzia di assoluta qualità.

Consigli ed Abbinamenti
un vino per tutti per tutte le stagioni, senza essere banale!

Caratteristiche di Produzione

Glera, Pinot Grigio e Merlot vinificate con metodo Charmat, per opera di lieviti selezionati. Una volta imbottigliato si conclude l'affinamento in lattina per circa un mese.

Caratteristiche Chimiche

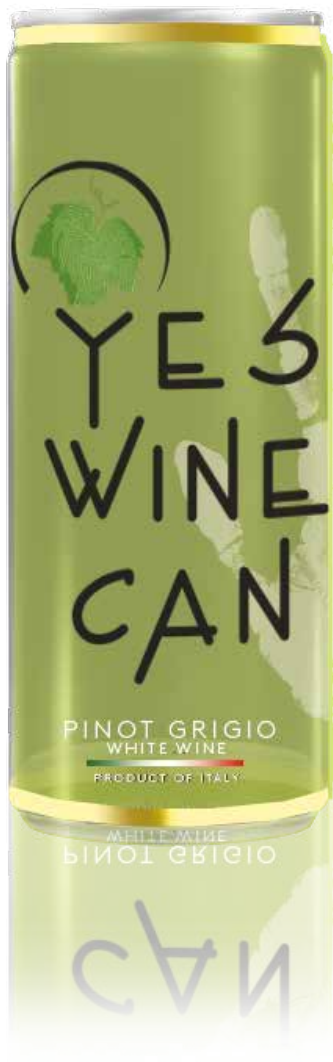
Alcool Effettivo: % vol. 9,5
Zuccheri: g/l 16,00
Acidità totale: g/l 6,30
Pressione afrometrica a 20°C: 1,90 Bar

Modalità di Conservazione e Temperatura di servizio

dissetante e fragrante servito tra i 12 e i 18
conservare in luogo fresco e asciutto

Tipo di imballo e modalità di Commercializzazione

Lattine In alluminio di capacità da 250 ml in cartoni da 24.
Europallets: n° 121 cartoni da 24 lattine, 11 cartoni per strato, 800 kg totali, 2904 lattine
Eur 100 x 120 : n° 143 cartoni da 24 lattine, 13 cartoni per strato, 950 kg totali, 3432 lattine



BIANCO FERMO

Pinot Grigio

Colore giallo paglierino, il profumo è delicato, mela, pera e fiori bianchi. In bocca è asciutto, fresco, piuttosto alcolico, equilibrato e armonico. Da bere giovane.

il Metodo "YES WINE CAN" permette ai classici vini di essere confezionati in lattina rispettando tutti i parametri di legge in termine di sterilizzazione. Grazie a questo metodo Yes Wine Can diventa garanzia di assoluta qualità.

Consigli ed Abbinamenti

vino mai invadente, si accompagna con eleganza ad aperitivi di pesce, stuzzichini e piatti di crudité o cotture veloci

Caratteristiche di Produzione

Varietà Pinot Grigio vinificata con metodo Charmat, per opera di lieviti selezionati. Una volta imbottigliato si conclude l'affinamento in lattina per circa un mese.

Caratteristiche Chimiche

Alcool Effettivo: % vol. 9,5

Zuccheri: g/l 16,00

Acidità totale: g/l 6,30

Modalità di Conservazione e Temperatura di servizio

dissertante e fragrante servito tra i 6° e i 8°C

conservare in luogo fresco e asciutto

Tipo di imballo e modalità di Commercializzazione

Lattine In alluminio di capacità da 250 ml in cartoni da 24.

Europallets: n° 121 cartoni da 24 lattine, 11 cartoni per strato, 800 kg totali, 2904 lattine

Eur 100 x 120 : n° 143 cartoni da 24 lattine, 13 cartoni per strato, 950 kg totali, 3432 lattine