



*Azienda  
vitivinicola  
Paolo Berta*



# Маркетинговая стратегия

- 1. Разработать единый корпоративный стиль этикеток.
- 2. создать рекламный буклет представляющий корректно продукт и компанию
- 3. создание веб сайта винодельни
- 4. разработать экскурсионную часть по виноделию и зоне производства
- 5. написание текстов о компании и презентации для покупателей.
- 6. Участие в мероприятиях продвигающих продукцию компании.

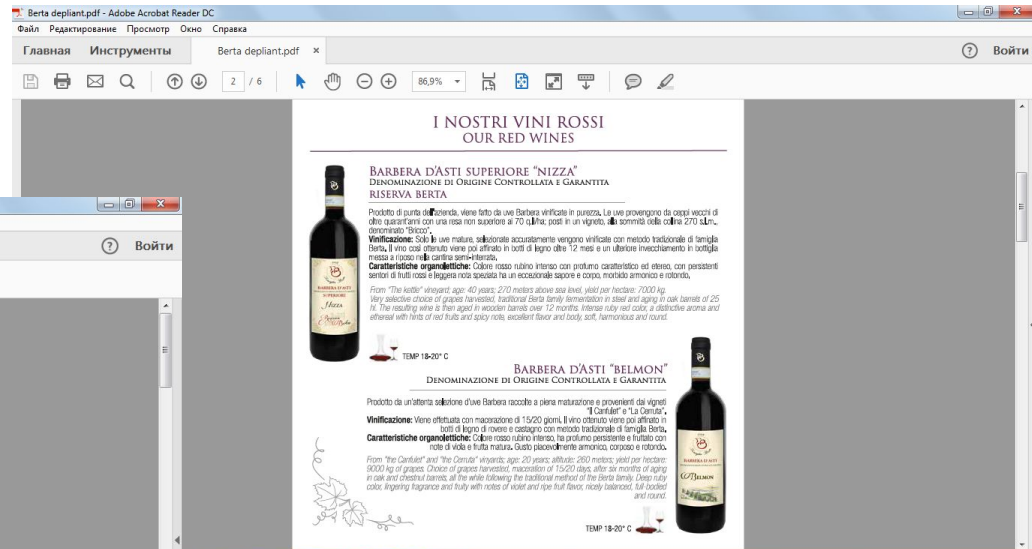
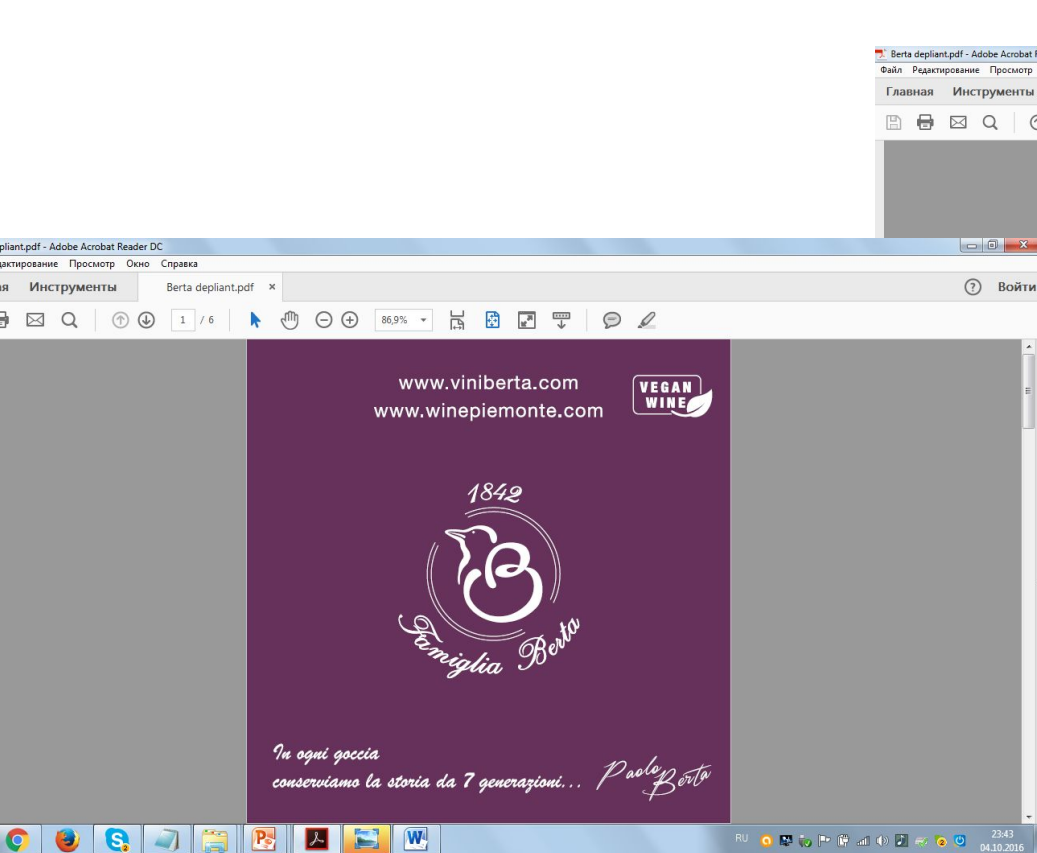
# 1 часть как было



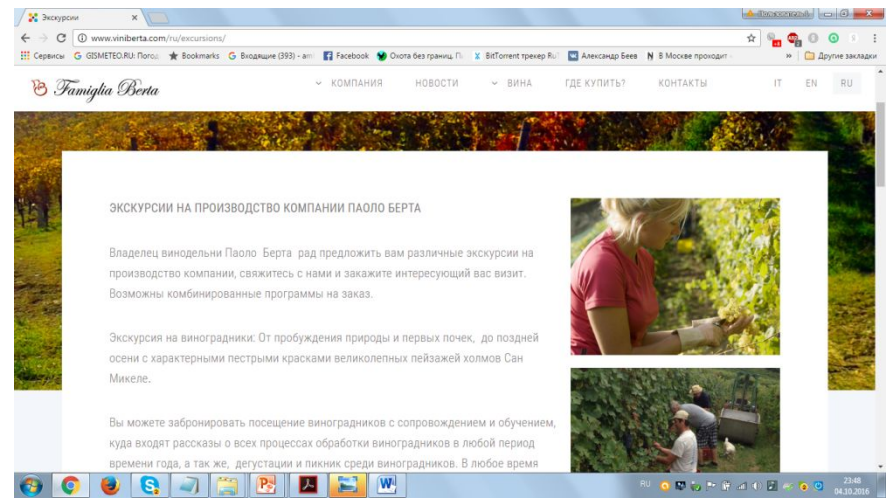
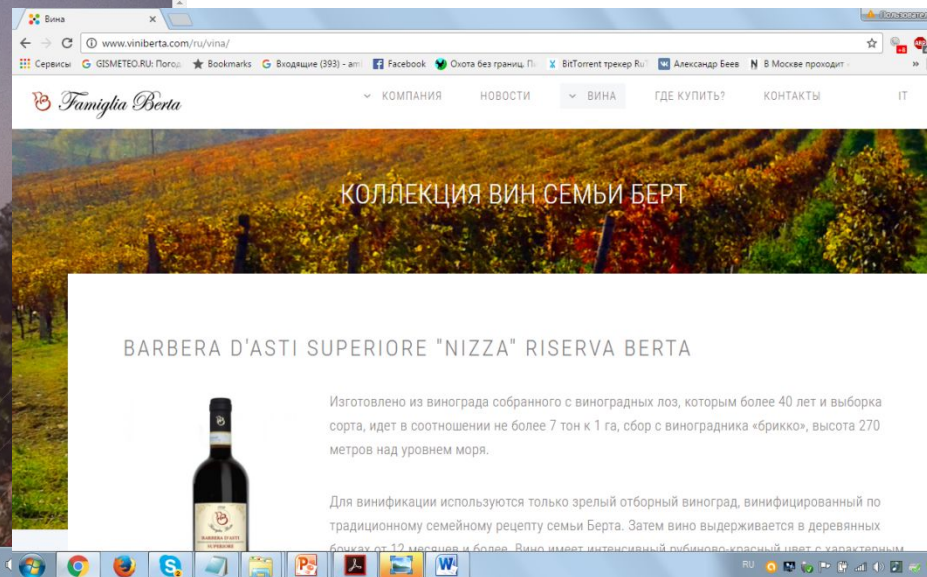
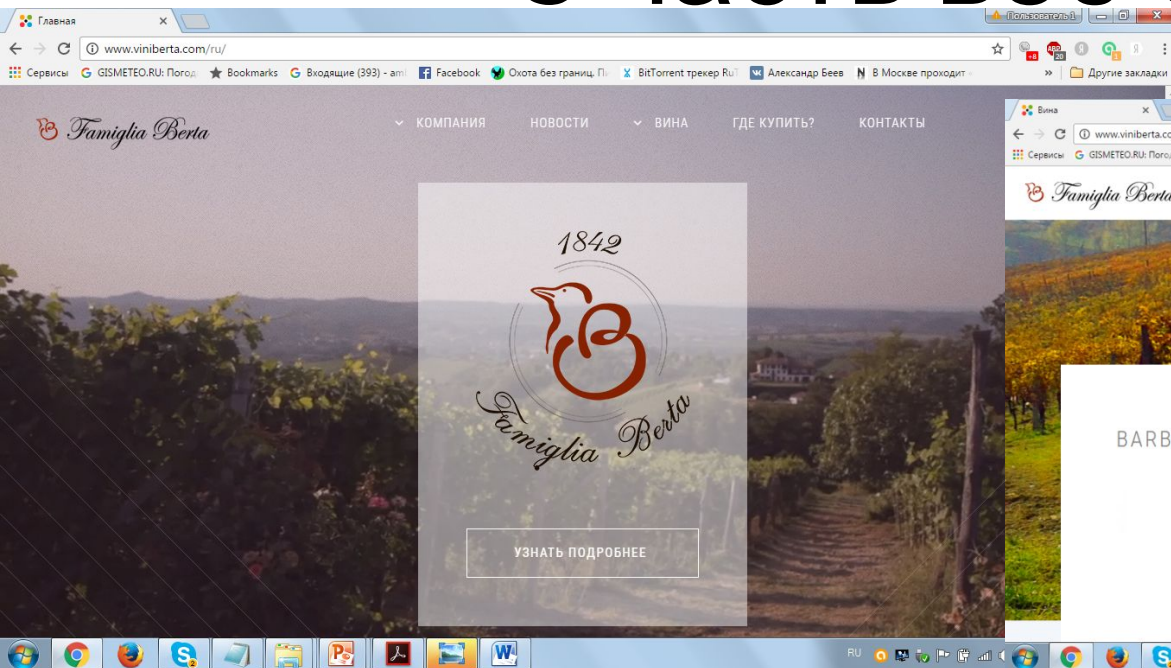
# 1 часть – как сейчас



# 2 часть Буклет



# 3 часть веб сайт



# 4 часть – экскурсии на производство.

- ЭКСКУРСИИ НА ПРОИЗВОДСТВО КОМПАНИИ  
ПАОЛО БЕРТА
- ВИНОДЕЛЫ НА ОДИН ДЕНЬ
- ПИКНИК В ВИНОГРАДНИКАХ
- БРАКОСОЧЕТАНИЕ В ИТАЛЬЯНСКИХ  
ВИНОГРАДНИКАХ
- КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР КЛАССЫ С  
ДЕГУСТАЦИЕЙ.
- ПОГРЕБА СЕМЬИ БЕРТА
- ДЕГУСТАЦИЯ ОСНОВНАЯ
- ДЕГУСТАЦИЯ ДЛЯ ЗНАТОКОВ

# 5 часть – презентации о компании.

- **AZIENDA VITIVINICOLA BERTA PAOLO**
- Str. San Michele, 42
- 14049 Nizza Monferrato (AT)
- [www.viniberta.com](http://www.viniberta.com)
- P.IVA 01276690052
- 
- Здравствуйте, предлагаем молодое и выдержанное вино из запасов потомственных виноделов.
- Италии, регион Пьемонт, провинция Асти (зона Ницца Монферрато), около 30 000 бутылок.
- Семья Берта 200 лет делает вино для вас!
- 
- 
- **Прайс-лист 2016 – bott.-0,75 L.**



# 5 часть – презентации о компании.

- **История винодельни**
- **VERTA PAOLO**
- Семья Берта производит высококачественное вино начиная с 1842 года, в одном из лучших в мире регионов по выращиванию винограда и виноделию на Севере Италии. Здесь созданы наилучшие условия для выращивания виноградной лозы таких сортов как Барберо, Дольчетто, Мускатто, Небиоло и прочие эксклюзивные сорта свойственные только региону Пьемонте, район Асти. Район Асти Пьемонте с 2014 года официально признан UNESCO как уникальная заповедная зона лучших вин Италии. Виноградники расположены на высоте от 200 и более метров над уровнем моря, между землями районов *Монферрато* и *Ланги*
- Винодельня Берта Паоло уникальна своим методом выращивания винограда, строго придерживаясь старинных традиций. Все работы производятся преимущественно ручным трудом, с доскональным вниманием к деталям и использовании только натуральной обработки, без вредных химикатов. Вино изготавливается по классическим канонам, без добавления химических добавок, выдерживается несколько месяцев и лет (в зависимости от типа вина) в деревянных бочках различного объема, без искусственного вмешательства в процессы ферментации и созревания вина.
- Вино готово к употреблению только после окончательного естественного вызревания в деревянных бочках и разливания по мере готовности, без ускорения натурального процесса.
- Следуя этой философии все вина Компании отражают индивидуальные характеристики, в зависимости от года изготовления, эта уникальность присутствует в градусах алкоголя, аромате и других моментах.
- Это вино рекомендуется для тех, кто заботится о своем здоровье и выбирает натуральные продукты.
- Сорта винограда: *Барбера, Дольчетто, Бракетто, Кортеше, Мускат*.
- Средний ежегодный объем производства (бут): 30 000
-

# 5 часть – презентации о компании.

- **1. УНИКАЛЬНОСТЬ МЕСТА РАСПОЛОЖЕНИЯ** ВИНОГРАДНИКОВ ВИНОДЕЛЬНИ ПАОЛО БЕРТА, ИСЧЕЗНУВШИЙ ВО ВРЕМЕНИ ЗАМОК БЕЛЬМОНТЕ.
- Уникальность расположения виноградников компании Паоло Берта, погруженные в облака и озаренные солнцем холмы Сан Микеле, открывают захватывающий вид на Италияно-французские Альпы. Это не просто исторически и стратегически важное место для Ниццы Монферрато, но и признанная 24 июня 2014 зона Наследия Юнеско, винодельческие зоны Ланге, Роеро и Монферрато, выделены впервые во всем мире как великое наследие и уникальность виноделия региона и его пейзажей. Виноградники здесь отмечены природной гармонией и эффективным балансом между эстетическими качествами сельского пейзажа, архитектуры и исторических зданий, а также древних и настоящих традиций виноградарства.
- **Тысячелетняя культура виноделия:** Здесь именно в Ницце Монферрато, благодаря различным историческим источникам, возможно производилось вино тысячи лет назад. Представьте себе, именно здесь, неподалеку, а именно в Акви Терме, на протяжении 2000 лет отдыхали римские патриции, наслаждаясь видами Альп и согреваясь сероводородными ванными курорта, запивая местными винами, развивая культуру виноделия ...) и повышая качество вина уже в те времена. Примерно в тысячном году сорт Барбера называли Grissa, это был один из самых распространенных сортов зоны (далее примерно в 14 веке виноград получил свое современное название Барбера или виноград Барбаров – Варвары возможно именно ими завезенными сюда в римскую эпоху.
- **Аристократичность места происхождения винодельни:**
- Холм Сан Микеле, именно тут, до 1000 года н.э. располагался замок одной из самых влиятельных семей в округе, принадлежавший маркизам Монферрато, Бельмонте. Это один из семи замков, откуда, спустя несколько лет после военного переворота и уничтожения замка Бельмонте, жители спустились и образовали Ниццу Монферрато. Замок Бельмонте находился под управлением маркизов Монферрато, которые получали финансирование в том числе и от императора Федерико. В те года в 1192 году его феодалы получили дарения императора и для комуну Александрии.
- **Терруарность виноградников винодельни Паоло Берта:**
- Холмы Сан Микеле, были образованы примерно 3 000 000 лет назад, ранее здесь было море и тропический климат. Тип почвы мергелистый известняк с небольшим процентом илистой глины и песка и ракушечника. Высота в диапазоне от 250 метров над уровнем моря до 300 метров над уровнем моря.
- **Отличия и знак качества винодельни Паоло Берта:** вина компании, особое внимание уделим красным сортам, производятся по секретной рецептуре семьи Берта – особенно это касается молодых вин. Раскроем несколько секретов производства, а именно: ферментация вина на «диких» дрожжах, не используем животные элементы в процессе производства – то есть можем писать в названии «**Vegan wine**», так же под заказ с отличными результатами не фильтрованное вино. (Пред заказ на крупные партии не фильтрованного вина по рецепту Семьи Берта размещается за год вперед). Все красные вина могут носить указание на этикетке Vegan Wine. Сохраняются старинные временные традиции в ферментации и выдержки вина, как это происходило почти сто лет назад. Производство красного вина производится 100% членами семьи Берта.

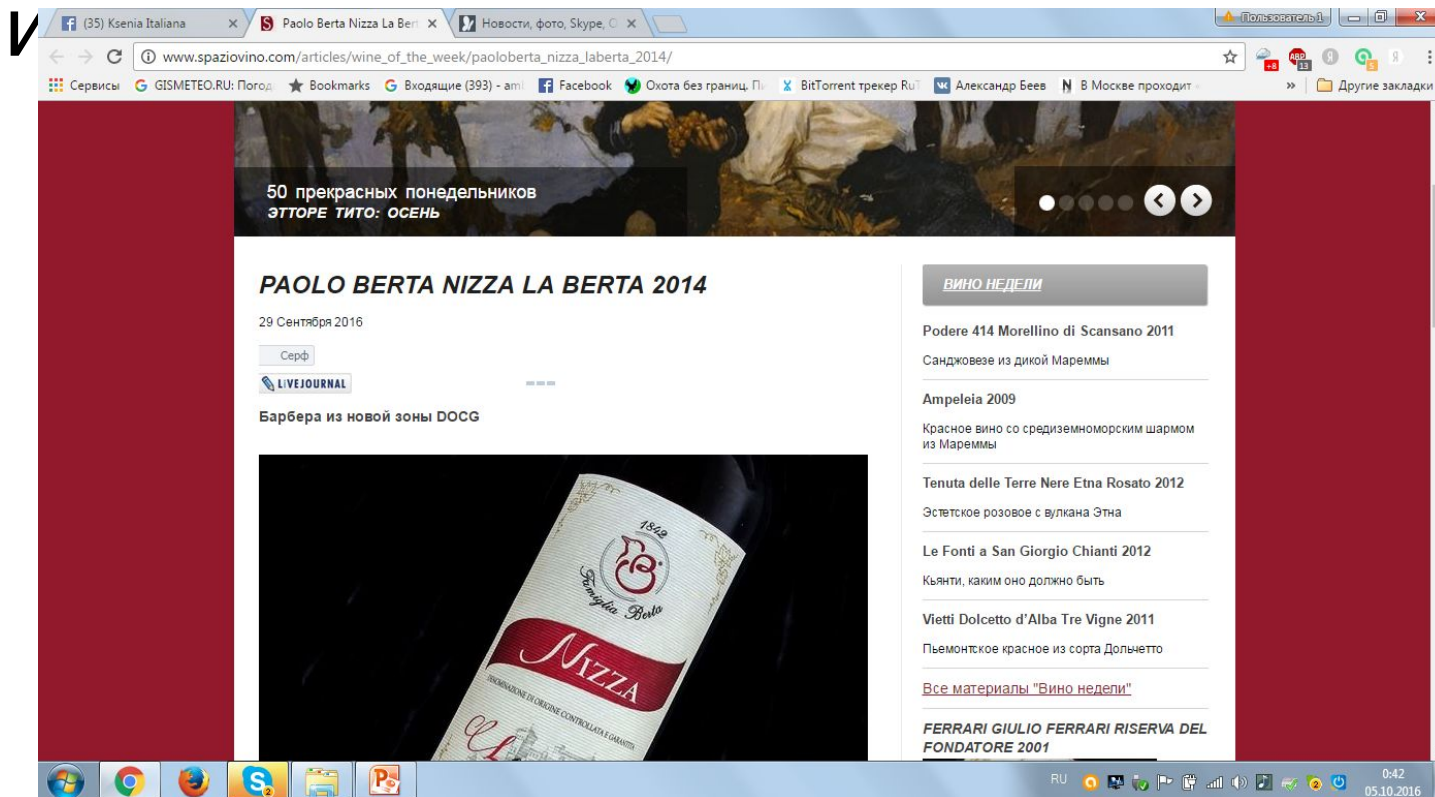
# 6 часть участие в мероприятиях.

- 1. продвижение продукции в профильных учреждениях – школы



# 6 часть участие в мероприятиях.

- 2. сотрудничество с печатными и электронными тематическими



# История компании

*Компания семьи Паоло Берта производит высококачественное вино, более чем в 7 поколениях.*

*Из семейного архива известно, что семья Берта занималась производством и продажей вина уже в 1842 году. В частности винификации Барбера, исторически в одном из лучших в мире регионов Италии, Пьемонте-Асти, город Ницца Монферрато – на холмах Сан Микеле на высоте 270 м. над ур.м. Как 200 лет назад, так и сегодня философия компании осталась неизменной - производство вина высокого качества и подлинности традиции семейного рецепта.*



# История компании



# Уникальность продукта.

- *С 2014 года официально признано UNESCO как уникальный регион для изготовления вина в традиционных условиях. Виноградники расположены между землями районов Монферрато и Ланги*
- *Ницца Монферрато и ее окрестности выбрана лучшей и уникальной зоной по выращиванию и винификации сорта винограда Барбера. Исторически считается именно Ницца Монферрато стала родиной Барбера в Италии.  
[https://it.wikipedia.org/wiki/Nizza\\_Monferrato](https://it.wikipedia.org/wiki/Nizza_Monferrato)*
- *1 июля 2016 года в первые на мировой рынок поступила в продажу NIZZA DOCG – 100 % Барбера - Семья Берта также является производителем NIZZA DOCG.*
- *Выборка по доле используемого продукта для производства NIZZA DOCG - превышает по строгости известные пьемонтские вина - Бароло и Барбареско – Nizza может производиться только из 70% заявленной для винификации зоны виноградников, в свою очередь как у вышеуказанных вин этот процент выше.*
- *Винодельня Берта Паоло уникальна своим методом выращивания винограда, строго придерживаясь старинных традиций семейного ведения хозяйства, на виноградниках и в погребах на производстве, трудятся 90% это члены семьи Берта, что гарантирует высокое качество конечного продукта.*
- *Можно отметить сильной стороной расположение виноградников семьи Берта, высокая терруарность обеспечивается высотой холмов САН МИКЕЛЕ примерно 260-280 м. над уровнем моря, позицией расположения а также особым микроклиматом холмов и типом земли . ( PS - Все наши вина можно отметить как CRU - смотреть на сайте в разделе вина вы можете найти происхождения виноградников для винификации и их названия)*

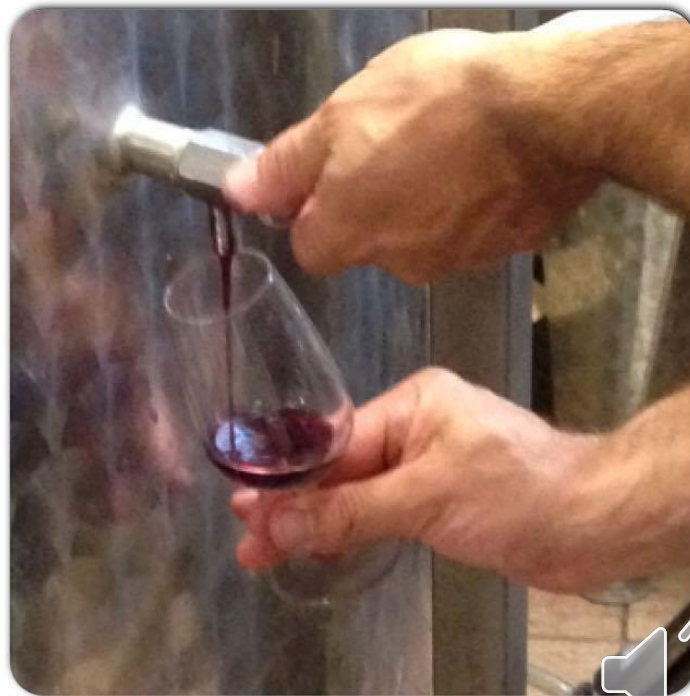


# Производство

- *Все работы на виноградниках производятся преимущественно ручным трудом, с доскональным вниманием к деталям и использовании только разумной обработки виноградников.*
- *Вино изготавливается по классическим канонам, без добавления излишних химических добавок, выдерживается несколько месяцев в дубовых, каштановых и бочках акации различного объема. Компания придерживается семейных традиций изготовления вина и не ускоряет процессы производства, не нарушая традиционного периода всех натуральных химических процессов винопроизводства как это происходило 50 и 100 лет назад.*
- *Говоря о винах с выдержкой. Вино готово к употреблению только после окончательного естественного вызревания в деревянных бочках и разливания по мере готовности.*
- *Следуя этой философии все вина Компании отражают индивидуальные характеристики, в зависимости от года изготовления, эта уникальность присутствует в градусах алкоголя, аромате и вкусе.*
- *Это вино рекомендуется для тех, кто заботится о своем здоровье и выбирает натуральные продукты на каждый день.*
- *Сорта винограда в производстве: Барбера, Небиоло, Дольчетто, Бракетто, Кортезе, Мускат.*
- *Средний ежегодный объем производства (бут): 30 000*



# Производство



# Красные вина:



# Белые вина:



Подробнее смотрите  
на нашем сайте

[www.viniberta.com](http://www.viniberta.com)

/ru/vina/

# 1 июля 2016 - NIZZA DOCG



Продукт винифицируется из виноградной лозы 100% Барбера, на высоте 270 м. над уровнем моря.

Виноградная лоза берет свои истоки 40 лет назад и в производство идет 7000 кг/ 1 Га.

Положение виноградников называется «Брикко» - что означает вершина холма.

В винификацию используется только виноградная лоза высокого качества, вызревшая в меру, собранная при тщательном отборе в ручную. Вино затем выдерживается в деревянных бочках от 2-х лет.

**Характеристика вина:** интенсивный рубиново-красный цвет с уникальным гармоничным, насыщенным ароматом и долгим послевкусием.

Для потребления в 18 ° — 20° С.



# Официальные требования к производству.

- **NIZZA DOCG (2014)**
- **ЛОЗА:** Barbera 100%
- **ВИДЫ:** NIZZA и NIZZA RESERVA
- \*в июле 2018 – в свет выйдет Nizza Reserva Paolo Berta
- **УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И КУЛЬТУРА ВИНОГРАДНИКОВ:**
- **Место расположение и экспозиция:** только холмы с юга на юго-запад - юго-восток.
- Традиционное выращивание виноградной лозы высаженной видом «controespallier»(единый сплошной ряд), с восходящей вверх растительностью. Обрезка проводится методом Гуйо или «cordone speronato basso». Плотность растений по меньшей мере 4000 растений на гектар и в среднем количество не более 10 бутонов на растение.
- **ЛОЗА выборка к производству:**
- Nizza - 7 т / га
- Nizza Reserva 7 т / га
- Nice виноградник или так называемый CRU - 6,3 т / га
- Nice виноградника Reserve - 6,3 т / га
- **Виноделие и розлив NIZZA DOCG** допускается в следующих коммунах: Кунео-Асти-Алекссандрия
- **ВЫДЕРЖКА МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ:** Выдержка производится минимум до 1 января следующего урожайного года.
- **Nizza и Nizza Vigna** (виноградник CRU) Минимальная выдержка от 18 месяцев, из которых 6 месяцев в дубовых бочках.
- **Nizza Reserva и Nizza Vigna Reserva.** Минимальная выдержка не менее 30 месяцев из которых 12 месяцев в дубовых бочках.
- **ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:** Цвет: глубокий рубиново-красный, стремящийся к гранату со старением. Запах: интенсивный, характеристический, тонкий. Вкус: Сухой, насыщенный, гармоничный с округлыми нотками.
- **ОСОБЕННОСТИ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ: СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ ДОПУСТИМО НЕ МЕНЕЕ ЦИФРЫ УКАЗАННОЙ НИЖЕ.**
- **АЛКОГОЛЬ:**
- NIZZA и NIZZA Reserve 13%
- NIZZA Vineyard и NIZZA Vineyard Reserve 13,5%
- Минимальный концентрат сусла при сухой выжимке НЕТТО - 26 г / л
- Кислотность 'TOTAL минимум 5 г / л
- На сегодняшний день нет еще официального источника отображающего всех производителей NIZZA DOCG, примерно их насчитывается 60-70 хозяйств, винные ассоциации не отображают реальные цифры.

# 4 сезона на холмах Сан Микеле



# Продолжение следует...



# Выводы по данной работе.

- В результате проделанной работы, выявлено повышение узнаваемости бренда компании в профильных кругах на Российском рынке
- Повышение интереса к производителям NIZZA DOCG
- Повышение активности в продвижении сайта компании в поисковых ресурсах Google.com, yandex.ru