



Nuovo design e nuova referenza per l'annata 2010

La Raia, azienda agricola biodinamica a marchio Demeter, ha affidato a RobilantAssociati il restyling delle sue etichette: tre dedicate al Gavi, suo vino di punta, e due alla Barbera.

Novi Ligure (Alessandria) - La Raia, azienda agricola biodinamica a marchio Demeter, ha scelto RobilantAssociati per rivedere il suo posizionamento di marca, a otto anni dalla prima vendemmia.

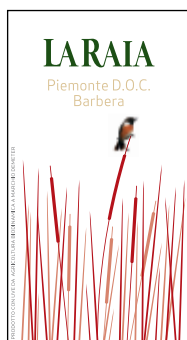
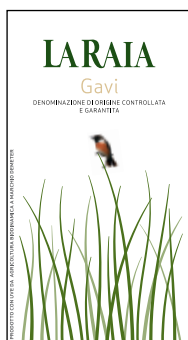
RobilantAssociati ha definito il posizionamento strategico che ha guidato il restyling del brand La Raia, puntando sulla valorizzazione del percorso di eccellenza compiuto in questi anni e creando un'immagine di marca capace di comunicare la qualità superiore dei suoi vini, oggi recensiti dalle guide di riferimento. Il restyling ha riguardato tutte le etichette de La Raia, compresa quella del nuovo Gavi Riserva, proposto per la prima volta al mercato quest'anno.

Le nuove etichette conservano l'icona che le ha caratterizzate fin qui: il Saltimpalo, un uccellino che, si racconta, si posa sempre sugli steli più alti della vegetazione, come a osservare il lavoro degli uomini. Una sorta di vedetta intraprendente – e intransigente – che vigila sull'ambiente e sul rispetto dei suoi delicati equilibri. Vivendo solo in contesti naturali incontaminati, il saltimpalo è il perfetto testimonial de La Raia. Nelle diverse etichette della linea, come in un *tableau vivant*, non è mai fermo, ma è ritratto di volta in volta su piante diverse, rese con soluzioni delicate ed evocative, sempre più astratte via via che si procede verso i top di gamma: *Pisé* e *Largé*. In questo modo, anche l'architettura della marca risulta più chiara, senza perdere il *family feeling* che accomuna le diverse etichette.

“Il metodo biodinamico – afferma Giorgio Rossi Cairo, proprietario dell'azienda – ci ha permesso di recuperare appieno l'originalità e la vitalità del *terroir* del Gavi, una storia di natura lunga secoli che i nostri vini sanno raccontare. Il tono moderno e contemporaneo delle nuove etichette rappresenta appieno il nostro fare e la nostra convinzione di fondo: la ricerca dell'eccellenza del vino passa attraverso la qualità del terreno. Da questo impegno non sono scaturiti solo vini di forte personalità e sorprendente capacità evolutiva, ma anche una rinnovata e riconquistata bellezza per il territorio. Un bene, questo, che vogliamo tramandare e condividere”.

Alla sua ottava vendemmia, oggi La Raia è uno dei pionieri del vino biologico in Italia. L'azienda agricola – riconvertita dalla famiglia Rossi Cairo che l'ha acquistata nel 2003 – si trova nel cuore delle colline del Gavi, una zona dalla tradizione vitivinicola antichissima, favorita da un microclima unico che permette un'ottimale maturazione dell'uva.

La Raia produce tre Gavi e due Barbera. La gamma dei Gavi si apre con il **Pisé**, la migliore rappresentazione della filosofia aziendale, che sorprende per la sua longevità e l'evoluzione olfattiva nei giorni successivi l'apertura, grazie a una permanenza sui lieviti di 12 mesi. Da quest'anno alla gamma dei bianchi si aggiunge il **Gavi docg Riserva**, vino longevo e di gradevole beva, grazie al doppio affinamento: sei mesi in vasche di acciaio inox e altri sei in bottiglia, prima di essere immesso sul mercato. Tra le Barbera spicca, invece, il **Largé**, un vino generoso, come svela il suo nome in dialetto novese, che matura in barrique e prosegue il processo d'invecchiamento in bottiglia.



AZIENDA AGRICOLA BIODINAMICA
A MARCHIO



Società Agricola La Raia S.a.s.

Strada di Monterotondo, 79 - 15067 Novi Ligure - Alessandria - Italia
T +39.0143.743685 - F +39.0143.320765 - E info@la-raia.it

la-raia.it