Terre Brade, il vino italiano racconta la natura selvatica di Friuli e Piemonte

scritto da Redazione Wine Meridian | 29 Settembre 2026

Prosit Group lancia Terre Brade, una gamma di sette vini dedicata al canale HoReCa che unisce Friuli Venezia Giulia e Piemonte. Lepre europea e scoiattolo rosso guidano un progetto visivo ispirato alla natura selvatica, con etichette dai toni desaturati e lamina oro. La proposta punta su identità territoriale, qualità, accessibilità e un rapporto diretto con il calice.

Prosit Group presenta **Terre Brade**, una rinnovata proposta del proprio portafoglio dedicato al canale HoReCa, al centro di una strategia che punta a offrire vini di qualità in segmenti e categorie anche molto diversi tra loro, mantenendo un posizionamento corretto e sostenibile per il trade, gli

appassionati e i consumatori. In questo percorso si inserisce Terre Brade, un progetto che unisce Friuli Venezia Giulia e Piemonte e interpreta alcuni grandi classici dell'enologia italiana attraverso un linguaggio contemporaneo, essenziale e immediatamente riconoscibile.

La proposta nasce anche dall'esigenza di superare una certa narrazione del vino, ancora spesso legata a codici autoreferenziali o a un linguaggio distante dal consumatore contemporaneo, per riportare al centro il rapporto diretto con il calice: vini sinceri, territoriali, puliti e fedeli alle caratteristiche dei vitigni, con un'identità forte e un rapporto qualità-prezzo corretto.

Il progetto Terre Brade prende ispirazione dalle espressioni più autentiche e selvagge dei paesaggi delle regioni considerate, privilegiandone la dimensione naturale e non addomesticata. Il nome richiama quel confine tra la terra coltivata e gli spazi in cui la natura conserva ancora il proprio carattere spontaneo, dove rocce, fronde e aree più remote diventano rifugio per specie sempre più rare. Un mondo selvatico che si trova spesso a pochi passi da quello addomesticato e che diventa il filo conduttore dell'intero progetto.

A ciascuna regione è stato associato un animale proveniente proprio da queste parti di territorio percepite come "indomite", con l'obiettivo di dare a ogni luogo una personalità distintiva e immediatamente identificabile. Per il **Friuli Venezia Giulia** è stata scelta la **lepre europea**, mentre per il **Piemonte** lo **scoiattolo rosso**: animali schivi ed elusivi, profondamente legati ad ambienti incontaminati e spesso impervi, che incarnano con naturalezza il carattere autentico e selvatico dei rispettivi territori.

Le loro sagome diventano così elementi identitari della serie e si integrano con paesaggi illustrati che evocano il contesto naturale di ciascuna regione. Un sistema visivo pensato per

essere elegante e suggestivo, nel quale natura e soggetto convivono in un unico elemento iconico.

Anche la veste grafica delle etichette traduce questa filosofia. La palette cromatica trae ispirazione dai colori naturali dei territori di origine, reinterpretati in tonalità leggermente desaturate per creare un’immagine raffinata ed evocativa: per il Piemonte prevalgono toni caldi e avvolgenti, legati ai paesaggi boschivi, ai querceti e alle sfumature dei tramonti, mentre per il Friuli Venezia Giulia dominano tonalità più fredde, ispirate a montagne, laghi e corsi d’acqua.

Il linguaggio visivo si completa con un lettering ispirato alla materia naturale e alle sue irregolarità, con forme che richiamano le texture e le strutture organiche di tronchi, rocce e rami. Il risultato è una tipografia espressiva e autentica, quasi tattile, che dialoga con la silhouette più classica e riconoscibile dell’animale. La nobilitazione in lamina oro diventa infine una vera e propria firma della serie, creando un contrasto voluto tra il segno contemporaneo e la presenza discreta della natura.

La selezione comprende sette referenze, espressione dei due territori e di altrettanti modi di interpretare i grandi vitigni italiani:

- **Barbera d’Asti DOCG**: da uve Barbera, espressione piemontese dal caratteristico colore rosso rubino, con profumi fruttati e una struttura equilibrata. Un vino versatile, pensato per accompagnare carni rosse e bianche, salumi e formaggi di media stagionatura.
- **Barolo DOCG**: 100% Nebbiolo, emblema della tradizione piemontese. Elegante e complesso, con profumi speziati e richiami di sottobosco, si distingue per la struttura e per un tannino fine ed elegante. Ideale in abbinamento a formaggi stagionati, carni rosse e selvaggina.

- **Langhe Nebbiolo DOC**: un Nebbiolo fresco e armonico, caratterizzato da delicati riflessi granati, profumi floreali e fruttati e una trama tannica ben equilibrata. Un vino gastronomico, particolarmente adatto ad accompagnare primi piatti con sughi di carne, pollame nobile, paste ripiene o formaggi di media stagionatura.
- **Pinot Grigio Friuli DOC**: fresco ed equilibrato, con note floreali e fruttate e una piacevole morbidezza al palato. Una referenza immediata e versatile, pensata per accompagnare piatti a base di pesce e carni bianche e per valorizzare le occasioni di consumo più informali.
- **Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT**: fresca e piacevolmente sapida, dal colore giallo paglierino tenue, con delicati sentori di acacia e mela verde. Di medio corpo, trova il proprio equilibrio nella combinazione tra freschezza e sapidità. Una referenza particolarmente versatile, pensata per accompagnare tutte le preparazioni a base di pesce, dal crudo al cotto e al fritto.
- **Sauvignon Friuli DOC**: intenso e fragrante, dal colore giallo luminoso con riflessi verdognoli, esprime i caratteristici sentori di salvia e peperone verde e rosso, arricchiti da piacevoli note aromatiche e da sensazioni di frutta tropicale. Valorizza carpacci di pesce e crostacei, risotti di verdure e piatti a base di asparagi.
- **Traminer Aromatico Friuli DOC**: intenso e avvolgente, dal colore giallo paglierino con eleganti riflessi dorati. Il bouquet è ricco e aromatico, con note di rosa, pesca gialla e ananas accompagnate da delicate sfumature speziate. Morbido, equilibrato e strutturato, con un finale persistente, è ideale come aperitivo e in abbinamento a crudo di San Daniele e melone, crostacei e crudité di pesce.

La gamma mette così a confronto due territori profondamente

diversi, attraverso due distinti modi di esprimere il carattere dei grandi vitigni italiani: da una parte il **Friuli Venezia Giulia**, con bianchi caratterizzati da freschezza, verticalità, tensione e sapidità minerale; dall'altra il **Piemonte**, con rossi più materici, profondi e legati alle suggestioni del sottobosco. Una dialettica che permette a Terre Brade di costruire una proposta articolata, nella quale denominazioni di forte riconoscibilità convivono con referenze più immediate e versatili, mantenendo sempre un approccio chiaro e accessibile.

"Con Terre Brade vogliamo portare nel canale HoReCa una lettura contemporanea di alcuni dei nomi e dei vitigni più rappresentativi dell'enologia italiana", **commenta Luca Maruffa, Marketing Director & HoReCa Coordination Prosit Group.** *"La gamma nasce con l'obiettivo di coniugare identità territoriale, qualità e accessibilità, offrendo ai professionisti una proposta versatile e coerente con le nuove modalità di consumo. Il calice, in particolare, rappresenta un'opportunità importante per avvicinare il consumatore a territori e denominazioni, trasformando ogni assaggio in un'occasione di scoperta. Abbiamo voluto costruire una proposta capace di parlare in modo diretto e contemporaneo, senza sovrastrutture, ma mantenendo ben riconoscibili il territorio e il carattere dei vini".*

Terre Brade si presenta così come una proposta trasversale, capace di affiancare denominazioni di forte riconoscibilità come Barolo e Barbera d'Asti a referenze più immediate e versatili come Langhe Nebbiolo e Pinot Grigio. Una gamma costruita per dialogare con diverse tipologie di locali e momenti di consumo, senza rinunciare al legame con i territori di origine e con una precisa identità di marca.

La degustazione diretta e conviviale diventa parte integrante di questo approccio: un'esperienza focalizzata sull'assaggio e sul dialogo informale, nella quale il vino non ha bisogno di essere circondato da una narrazione complessa per esprimere il

proprio valore. La filosofia del progetto trova sintesi anche nelle frasi evocative che accompagnano le etichette: per il Friuli Venezia Giulia, *“Tornando al passo degli esseri schivi, impariamo a riconoscere la terra e ciò che in noi le appartiene”*; per il Piemonte, *“Nelle terre indomite ogni equilibrio è conquistato. Resiste solo ciò che sa mutare e nel cambiamento si fa essenziale.”*

Con questo progetto, Prosit Group rafforza ulteriormente la propria strategia dedicata all’HoReCa, ampliando un portafoglio nel quale qualità, varietà e corretto posizionamento diventano elementi complementari di una proposta pensata per il mercato contemporaneo. Terre Brade si inserisce così in una visione del vino più semplice e contemporanea, nella quale identità, qualità e accessibilità possono convivere e nella quale il rapporto con il consumatore parte, prima di tutto, dalla concretezza di ciò che trova nel bicchiere.

Punti chiave

1. **Prosit Group presenta Terre Brade**, gamma di sette vini dedicata al canale HoReCa tra Friuli Venezia Giulia e Piemonte.
2. **Lepre europea e scoiattolo rosso** simboleggiano Friuli Venezia Giulia e Piemonte, animali schivi legati ad ambienti incontaminati.
3. **Le etichette** usano colori desaturati, lettering materico e lamina oro: toni caldi per il Piemonte, freddi per il Friuli.
4. **Sette referenze** uniscono i rossi piemontesi, come Barolo e Barbera d’Asti, ai bianchi friulani, come Ribolla Gialla e Traminer.
5. **Identità territoriale, qualità e accessibilità** guidano

il progetto, con linguaggio diretto e rapporto qualità-prezzo corretto.