

▶ CONVEGNO CONCLUSIVO L.IN.F.A.

4 GIUGNO 2010



L.IN.F.A.
Laboratorio d'INnovazione
Femminile Aziendale



Vino & Web

Una storia nata grazie a L.IN.F.A.

A cura di Anna Gattobigio,
Vitivinicola Il Poggio
e

Daniela Dell'Aquila
Web agency Akabit

▶ VINO & WEB

L.I.N.F.A è stata un'occasione di

- ▶ incontro
- ▶ conoscenza
- ▶ crescita professionale e personale



L.I.N.F.A.
Laboratorio d'**IN**novazione
Femminile **Aziendale**

▶ VINO & WEB

Grazie agli strumenti ricevuti durante la **formazione** e al **confronto aperto** fra imprenditrici di settori affini e diversi, di altre **esperienze**, si sono create delle **sinergie** che hanno portato, nel nostro caso alla collaborazione per il rifacimento del sito web.



L.I.N.F.A.
Laboratorio d'**IN**novazione
Femminile **Aziendale**



Restyling del sito Vitivinicola Il Poggio



Case History

▶ RESTYLING SITO IL POGGIO



- ▶ Il vecchio sito non rispecchia più la realtà aziendale, e non piace graficamente.
- ▶ Il sito non serve a vendere più vino, perché tutta la produzione viene venduta.



▶ IL METODO DI AKABIT



b) Individuare le opportunità di business

- ▶ Il sito web è un bene aziendale, uno **strumento**, su cui l'azienda investe e deve avere dei ritorni.
D'immagine, ma non solo.



▶ IL METODO DI AKABIT



b) Individuare le opportunità di business

- ▶ C'è un settore dove è possibile incrementare il fatturato?
- ▶ Sul vecchio sito c'è una pagina “degustazioni” vuota...



▶ RESTYLING SITO IL POGGIO



- ▶ Il Poggio organizza **degustazioni** e visite guidate.
- ▶ Anna è sommelier.
- ▶ Dalle degustazioni c'è un buon margine...



▶ IL METODO DI AKABIT



c) Fare del sito uno strumento flessibile e utile

- ▶ Il sito deve essere una cosa viva, da tenere aggiornata.
- ▶ Ci sono informazioni e novità da pubblicizzare?



▶ RESTYLING SITO IL POGGIO



- ▶ Il Poggio è un'azienda in continuo movimento.
- ▶ Partecipiamo a fiere, mostre, incontri...



▶ IL METODO DI AKABIT



d) Definire gli obiettivi del sito/1:

- ▶ rinnovare la grafica del sito per trasmettere un'immagine corretta della realtà aziendale di Anna:
- ▶ professionalità, accoglienza, tradizione familiare, amore per il vino, calore, genuinità, controllo di tutte le fasi (dalla vite alla bottiglia), tecnologia...

▶ IL METODO DI AKABIT



d) Definire gli obiettivi del sito/2:

- ▶ dare rilievo alle degustazioni,
- ▶ evocare sapori e profumi,
- ▶ far venire al visitatore il desiderio di assaggiare un buon vino...



▶ IL METODO DI AKABIT



d) Definire gli obiettivi del sito/3:

- ▶ permettere il facile aggiornamento dei contenuti da parte dei proprietari
- ▶ prevedere un sito flessibile, che possa accompagnare la crescita dell'azienda
- ▶ creare un sito dinamico ed ottimizzato per i motori di ricerca



▶ IL VECCHIO SITO



Il Poggio

Azienda Vitivinicola



Anna Gattobigio • Via Petrarca, 8 - Loc. Macchie • 06060 Castiglione del Lago (PG) • ITALIA • Tel./Fax: 075.96 80 381

HOME

L'AZIENDA

LA CANTINA

I NOSTRI VINI

CONTATTI

DEGUSTAZIONE



E' dagli anni '80 che la mia azienda, il Poggio, produce con amore e passione vino di alta qualità, cercando di coltivare solo uve scelte tipiche della terra del Trasimeno. Mirando alla qualità e non alla quantità, ho scelto di seguire personalmente l'intero processo produttivo del vino. Sono sommelier e consigliere nel Consorzio di Tutela dei Colli del Trasimeno. Il nostro vino è esclusivamente di produzione propria: Non compriamo uva altrui! Il nostro impegno per la qualità e genuinità dei nostri vini è stato riconosciuto dalle organizzazioni competenti: anche noi siamo sul percorso della Strada del Vino (Umbria).

Su queste pagine voglio illustrare i nostri prodotti e parlare del vino che è la nostra vita, il nostro lavoro ma anche una cultura millenaria che fa parte della storia delle nostre terre. Buona lettura.

Anna Gattobigio



L'azienda | La cantina | I nostri vini | Contatti | [Degustazione](#) | © 2004 8it Generation Project |

IL NUOVO SITO



Vitivinicola Il Poggio: l'amore per il vino

[Azienda](#) [Vini](#) [Degustazioni](#) [Cantina](#) [Vigneti](#) [Territorio](#) [Contatti](#) [Dove siamo](#)

Vini Il Poggio: una tradizione di famiglia



E' dagli anni '70 che la mia azienda, il Poggio, produce **con amore e passione vino di alta qualità**, cercando di coltivare solo **uve scelte tipiche della terra del Trasimeno**.

Mirando alla qualità e non alla quantità, ho scelto di **seguire personalmente l'intero processo produttivo del vino**.

Su queste pagine voglio illustrare i nostri prodotti e parlare del vino che è la nostra vita, il nostro lavoro, ma anche una **cultura millenaria** che fa parte della nostra terra.

Mi piacerebbe **accogliervi in questo luogo di semplicità**, un luogo in cui l'intreccio dei nostri vini e la famiglia è molto stretto, ma soprattutto un posto dove basta fare pochi metri per passare da un mondo all'altro senza neanche accorgersene.

Buona lettura.

Anna Gattobigio



IL NUOVO SITO

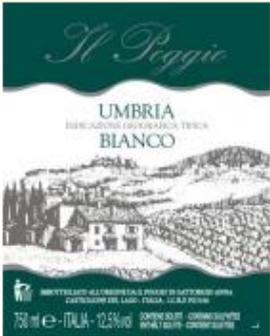
Vitivinicola Il Poggio: l'amore per il vino

Azienda Vini Degustazioni Cantina Vigneti Territorio Contatti Dove siamo

Home » Vini

I nostri Vini

Umbria Bianco IGT
Vino ad indicazione geografica tipica, prodotto dall'uvaggio Grechetto.
[leggi la scheda completa](#)



Umbria Pinot Bianco IGT
Vino ad indicazione geografica tipica, prodotto con uve della varietà Pinot Bianco.
[leggi la scheda completa](#)



Elenco (aggiornabile) dei vini e dettaglio dello slideshow

IL NUOVO SITO

Dettaglio della scheda vino



Vitivinicola Il Poggio: l'amore per il vino

[Azienda](#) [Vini](#) [Degustazioni](#) [Cantina](#) [Vigneti](#) [Ter](#)

[Home](#) » [Vini](#) » [Trasimeno Merlot 07 DOC](#)



Trasimeno Merlot 07 DOC

Vino a denominazione di origine controllata, prodotto dall'uvaggio di Merlot.

Caratteristiche organolettiche:

- **Colore:** Granato più o meno intenso, secondo le annate, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento.
- **Odore:** Generalmente vinoso e con spiccato aroma fruttato di ciliegia matura, delicatamente venato da un sottile profumo di viola, che si esalta con l'invecchiamento.
- **Sapore:** Asciutto leggermente tannico, con elevata viscosità che lo rende vellutato e armonico.
- **Retrogusto:** Speziato con leggero carattere di pepe nero.

Abbinamenti gastronomici:

Vino che accompagna le carni, la cacciagione e la maggior parte dei secondi piatti.

Temperatura ottimale: Servire a 18-20 °C. E' preferibile stappare la bottiglia al meno un'ora prima

Gradazione alcolica: 13%

Zona di produzione:

Colline circostanti il Lago Trasimeno, nel comune di Castiglion del Lago. Uve prodotte dai vigneti dell'Az. Il Poggio

Uvaggio: Merlot 100%

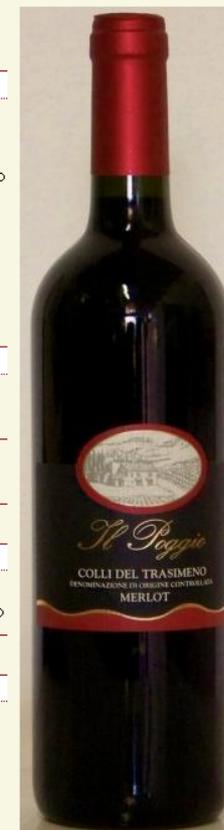
Note tecniche di Produzione:

RESA PER HA 90 q.li

AFFINAMENTO Parte in vasche di cemento ed in parte in botti di acciaio inox ed ulteriori 6 mesi in bottiglia.

ACIDITA' TOTALE MINIMA 5,4 g/l

ESTRATTO SECCO 27,9 g/l



[torna alla lista dei vini](#)



IL NUOVO SITO

Degustazioni e Visite

Ci sediamo comodamente davanti ad una tavola apparecchiata di colori e tradizioni e ci accorgiamo che basta così poco per immergersi nel meraviglioso mondo di Bacco!

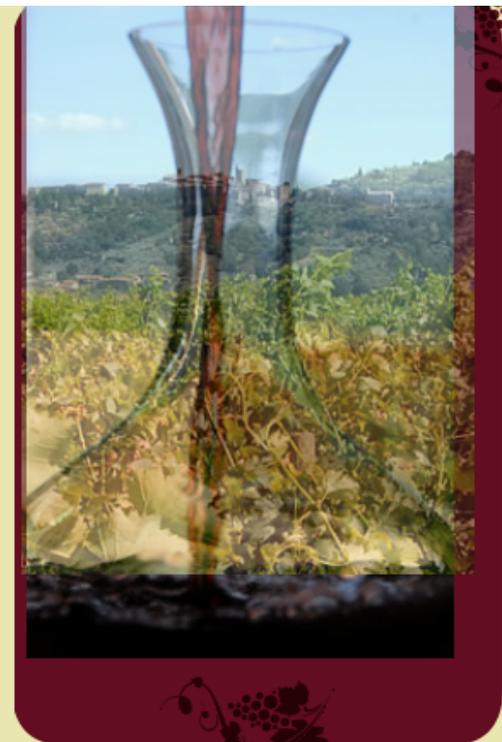
Guardare un **bicchiere di vino**, osservare i suoi **mille riflessi**, sentire i suoi tanti **profumi** che variano con il passare dei minuti, ricercare nel nostro **gusto** le note più diverse e più sottili che riusciamo a percepire, chiudiamo gli occhi e ci abbandoniamo al ricordo delle **percezioni: è quasi come se il vino ci parlasse**.

L'armonia di questo momento magico non può che essere supportata dai **sapori della nostra straordinaria cucina umbra: i formaggi, l'olio, la norcineria, la fagiolina del Trasimeno**, antichi gusti semplici e genuini che creano un ottimo connubio con il vino.

Durante la degustazione è per noi un piacere **spiegare le tecniche** della coltivazione, della vinificazione ed i piccoli segreti necessari per assaggiare al meglio questo nettare così poliedrico; ma sarebbe altrettanto bello **condividere** con voi e con i vostri amici una **ricorrenza** o un giorno a voi caro (possiamo accogliere massimo 40 persone).

Generalmente i **corsi**, che durano circa due ore, sono preceduti da una **visita guidata** in azienda, da una bella **passeggiata in vigna** e, quando è il momento della **vendemmia**, non ci dispiace affatto rendervi partecipi della raccolta dell'uva e della sua trasformazione.

A chi volesse trascorrere una giornata con noi, non resta che **contattarci** per "costruire" su misura una mini **vacanza tra vigna, cantina, corsi, sorseggi e buona cucina**.



Cerca

News



▶ I RISULTATI DI UN'ESPERIENZA



Primo bilancio

- ▶ Il sito è andato on line a Pasqua.
- ▶ Riscontri positivi per il rinnovamento dell'immagine, ma soprattutto crescita esponenziale delle richieste di degustazioni.
- ▶ Il sito si è rivelato un **buon investimento**.



► I RISULTATI DI UN'ESPERIENZA



Soddisfazione di Akabit

- Un cliente contento è la nostra migliore pubblicità.
- Un'azienda che cresce fa crescere anche noi.



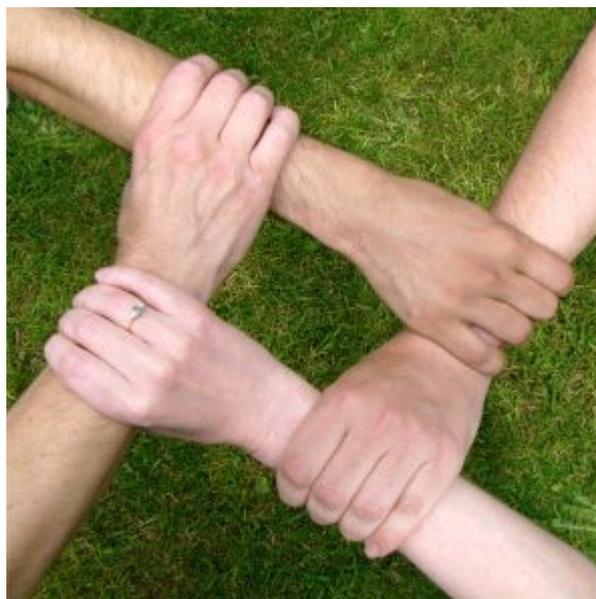
► I RISULTATI DI UN'ESPERIENZA



Grazie a L.I.N.F.A. abbiamo avuto l'opportunità di conoscerci e lavorare insieme e, oggi, di presentare il frutto di questa proficua collaborazione.



L.I.N.F.A.
Laboratorio d'**IN**novazione
Femminile **A**ziendale



RINGRAZIAMENTI



Grazie a tutt per l'attenzione!*

Domande?

*Questa presentazione è stata realizzata con software
Open Source (Open Office Impress)*