

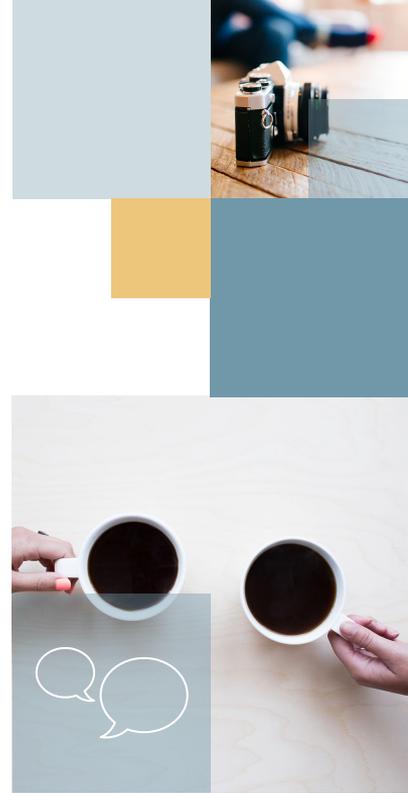


# Schede Prodotto di Impatto: il caso di Origini.it

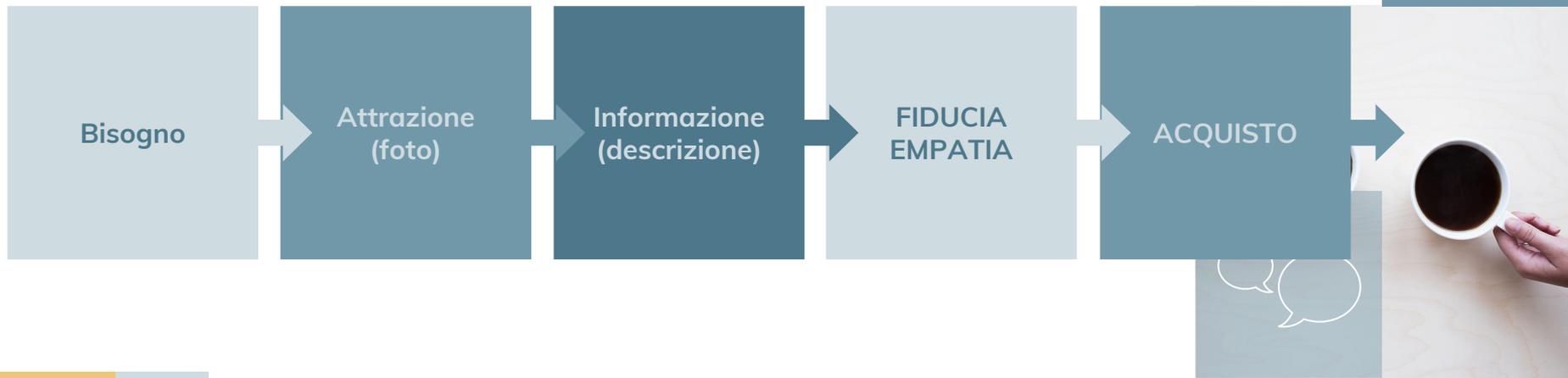


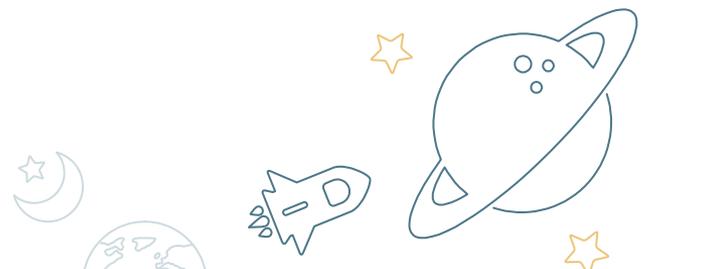
# 1- Perché.

realizzare descrizioni per le schede  
prodotto



# Processo di acquisto di un prodotto





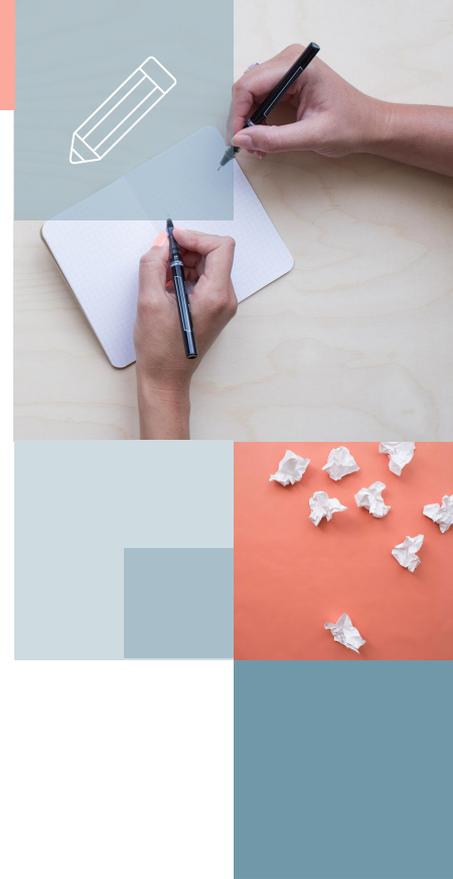
# 2-Come.

realizzare descrizioni di impatto



## STRUTTURA DELLA DESCRIZIONE: Obiettivo? Convincere all'acquisto

- Titolo
- Descrizione Breve
- Descrizione Estesa (+Call to Action)
- Dettagli tecnici e di spedizione/Prezzo/Disponibilità



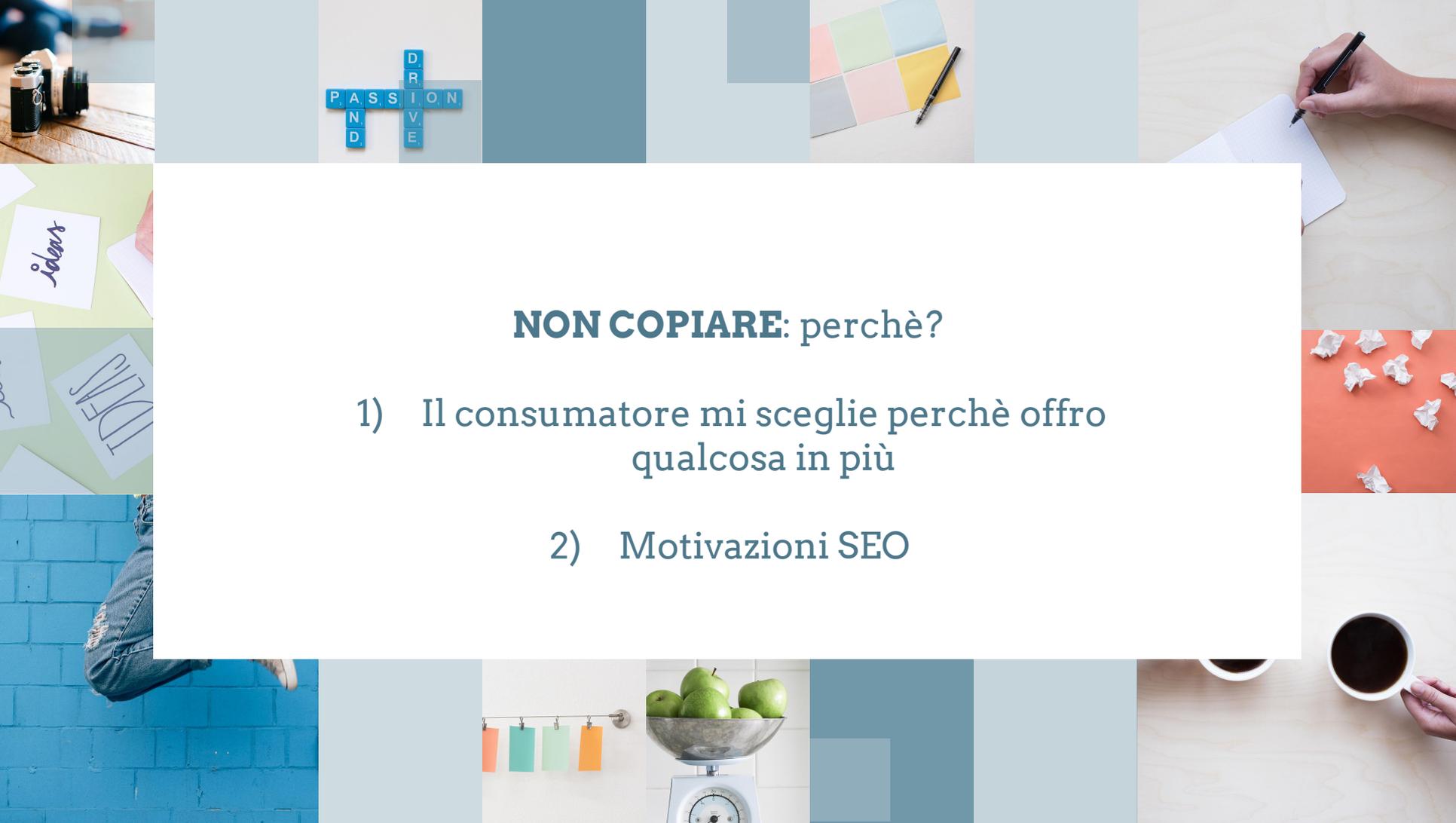
# PAROLE D'ORDINE

COINVOLGERE

EMOZIONARE

PASSION  
DRIVE





## NON COPIARE: perchè?

- 1) Il consumatore mi sceglie perchè offro qualcosa in più
- 2) Motivazioni SEO

RICORDIAMO CHE UNA BUONA  
DESCRIZIONE...

*RIDUCE: il rischio di reso,  
l'insoddisfazione del cliente*

*AUMENTA: vendite,  
feedback positivi, ranking  
del sito, visibilità,  
conversioni*





# 3 - Chi.

utilizza bene questa strategia



## Progetto

L'eccellenza dei vini presentata con le **giuste parole** ai potenziali clienti.



LA NOSTRA SELEZIONE

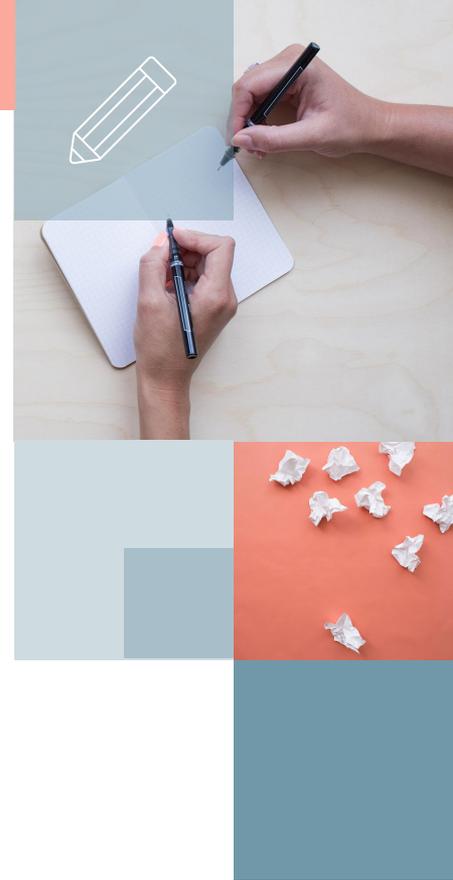
SPEDIZIONE GRATUITA



Oltre **1000 descrizioni di Prodotti e Produttori** per il nuovo E-commerce di Vini del Gruppo 7Pixel. Webinar organizzati ad hoc per formare gli Autori al **lessico da utilizzare**.

## Startup e Ongoing del Progetto - Origini.it

- Condivisione di un brief di partenza
- Estrazione di CSV con le info prodotti e ottimizzazione del file
- Selezione di Copywriter e Correttori di Bozze+Webinar di Formazione
- Redazione delle schede e approvazione
- Export in tranches
- Pubblicazione su e-commerce



## Brief e Focus

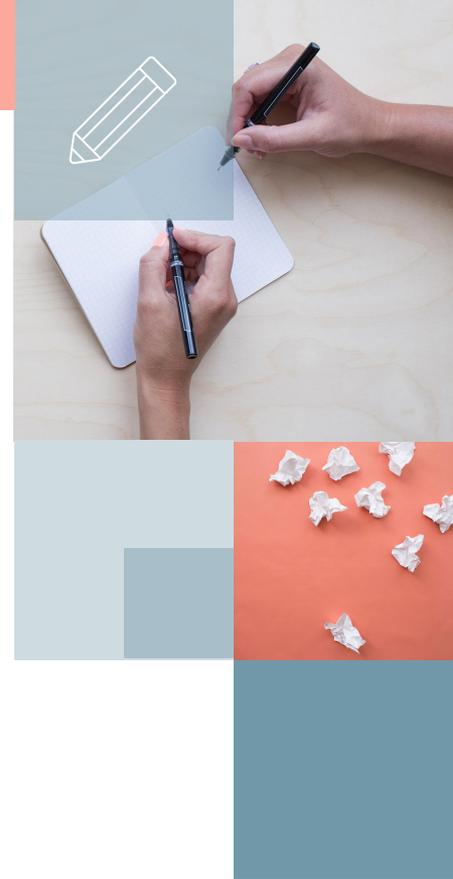
- Brand vino: *Abate Nero*
- Origine del vino: *Trentino Alto Adige*
- Tipologia di vino: *spumante*
- Denominazione: *Trento DOC*
- Abbinamenti: *carne, pesce, aperitivi,*
- Vitigni: *Chardonnay 100%*
- Sentore del vino: *fruttato*

Non parlare delle caratteristiche tecniche: anno, gradazione, formato bottiglia..



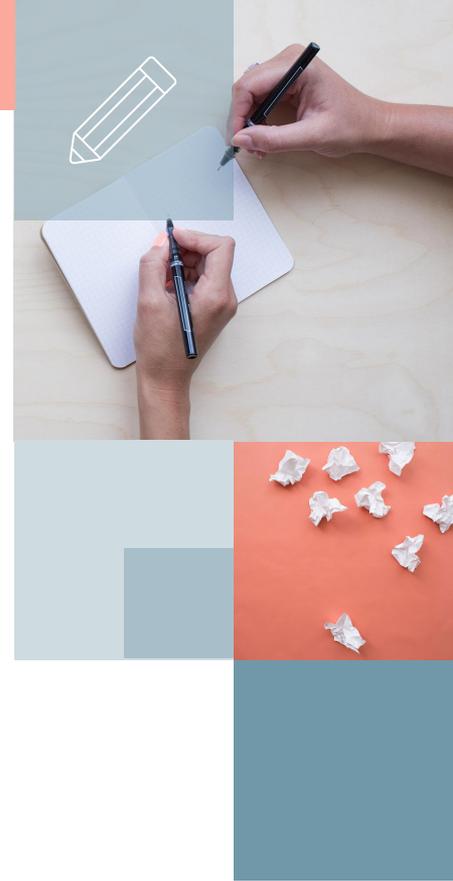
## Contenuto della scheda: Presentazione e Info del prodotto

- Accenni alla storia del vino
  - Accenni al luogo di produzione e cantina
  - Focus sulle curiosità del prodotto, come viene prodotto, tipo di uva utilizzata
- 
- Descrizione organolettica: profumo, sapore, colore
  - Abbinamenti
  - A che temperatura si serve quel vino?



## Elementi SEO

- Kw. primaria: nome del vino
- Kw. secondaria: nome cantina
- Usare sinonimi, varianti delle kw.
- Formattazione in 2 paragrafi omogenei
- Evidenziare in bold tutto ciò che rimanda alla sfera semantica del vino





## RIMANDI SEMANTICI

*Termini che rimandano alla sfera semantica del prodotto (vino in questo caso).*

- Servono a contestualizzare il prodotto di cui stiamo parlando.
- Includiamo nella scheda tutti questi elementi per fornire indizi ai motori di ricerca

**melascrivi**

DASHBOARD  
 IL MIO PROFILO  
 PROGETTI  
 LINEE GUIDA  
 CONTENUTI  
 SCHEDE PRODOTTO  
 ORDINI  
 RISORSE AVANZATE  
 PREVENTIVO  
 GESTIONE REDAZIONE  
 SUGGERIMENTO TITOLI  
 PROMUOVI CONTENUTI  
 TICKET ORDINI

Tip # Scopri di più... X i

**Elenco linee guida Schede Prodotto** | **Crea Linea Guida Schede Prodotto**

**Scheda prodotto**

**Nome della Linea Guida:**

**Categoria:**

**Briefing introduttivo:**
  
Salve,
   
chiediamo di realizzare le descrizioni ORIGINALI, UNICHE, INFORMATIVE dei prodotti per un ecommerce di Vini per [Trovaprezzi.it](http://Trovaprezzi.it)
  
  
 A-COSA TROVO NEL TITOLO?
   
Nel titolo troverete diverse info, alcune utili a voi, altre solo all'editore:
   
-ShippingCost -->NON utile per voi (prima indicazione es. 9.9)
   
Url Immagine1-->NON utile

**Contenuto della scheda:**

▲ 📄 🗑️

▲ 📄 🗑️

## Costruzione della linea guida

Estrazione  
e  
Ottimizzazione  
file

ID PRODOTTO		NOME PRODOTTO		CANTINA				
1		kid0000000004026		.G Prosecco Superiore Metodo Classico		Le Vigne di Alice		
1		kid0000000004085		7 Blend bianco		<u>Buscaglia</u>		
1		kid0000000004028		A Fondo Prosecco 6 Bottiglie		Le Vigne di Alice		
1		kid0000000004007		Abissi Brut Metodo Classico Magnum		<u>Bisson</u>		
1		kid0000000004008		Abissi Metodo Classico <u>Dosage</u> Zero Magnum		<u>Bisson</u>		
1		kid0000000004010		Abissi Metodo Classico <u>Dosage</u> Zero Riserva		<u>Bisson</u>		
1		kid0000000004009		Abissi <u>Rosé</u> Metodo Classico <u>Dosage</u> Zero		<u>Bisson</u>		

kid0000000004026	G Prosecco Superiore Metodo Classico	Le Vigne di Alice	crudi e i crostacei sono un ottimo accompagnamento a questo spumante brioso. Lo stesso vale per <b> zucchini, ricotta e spinaci, vellutata di asparagi. L'aperitivo e l'happy hour possono essere bere un vino di queste spiccate caratteristiche e dalle mille sfaccettature. La temperatura di servizio con <b>6-8°C</b>. Il bicchiere da degustazione è un <b>calice</b> mediamente ampio.
kid0000000004085	7 Blend bianco	Buscaglia	temperatura di servizio consigliata è compresa <b>tra i 10 e i 12 °C</b>, con bottiglia da portare in tavola bicchiere più adatto per la degustazione è un <b>calice dal corpo panciuto</b>, che ben si sposa con i leggeri. Da consumare preferibilmente entro 3 anni dal momento della vendemmia.
kid0000000004028	A Fondo Prosecco 6 Bottiglie	Le Vigne di Alice	°C</b>, è d'obbligo servire la bottiglia immersa in un secchiello con del ghiaccio per mantenere costante termici durante tutta la sua permanenza sul tavolo di degustazione. Il bicchiere consigliato è il <b>flûte</b> sua forma leggera e affusolata permette di assaporare a pieno la varietà del bouquet di sentori che il vino bollicine che l'intensa aromaticità sarà gustata prima con gli occhi, poi con il naso e, infine con il palato.
kid0000000004007	Abissi Brut Metodo Classico Magnum	Bisson	accompagnare anche il gusto delicato dei <b>crostacei</b>, delle ostriche, di secondi piatti a base di pesce temperatura di servizio dello Spumante abissi è di <b>8 - 10° C</b> e va servito in un bicchiere <b>Ball</b> calice stretto che si restringe a punta sul fondo, per favorire lo sviluppo del perlage, senza disperderlo.
kid0000000004008	Abissi Metodo Classico Dosage Zero Magnum	Bisson	esalta la sua mineralità e le sue note molto secche. Il bicchiere consigliato è il <b>flûte</b>, che grazie affusolata consente di assaporare nel naso prima ancora della bocca il suo ampio bouquet e nello stesso l'impugnatura a stelo permette di mantenere bassa la temperatura di degustazione.
kid0000000004010	Abissi Metodo Classico Dosage Zero Riserva	Bisson	consigliato servirlo immerso in un secchiello con del ghiaccio così verrà mantenuta costante la gradazione tutto il tempo della degustazione. Il freddo infatti esalta le sue note minerali e il suo carattere secco. Il bic consigliato è il <b>flûte</b>, lo stelo lungo permette un'impugnatura pratica tale da evitare il surriscaldarsi con il calore corporeo, mentre la forma del calice consente di indirizzare le bollicine e i sentori di erbe aromatiche prima ancora che nella bocca.
kid0000000004009	Abissi Rosé Metodo Classico Dosage Zero	Bisson	distante dal calice che consente di non surriscaldare con il calore umano il vino durante la sua degustazione oblunga del calice ha lo scopo di accompagnare le bollicine e gli aromi direttamente al naso e poi alla bocca piacere che coinvolge tutti i sensi.
kid0000000004025	Alice Prosecco Superiore Extra Dry 6 Bottiglie	Le Vigne di Alice	<b>tra i 6 e gli 8 °C</b>, con vino da portare in tavola ben freddo e possibilmente in un secchiello con ghiaccio bicchiere più adatto per la degustazione è un calice <b>flûte</b>, in grado di valorizzare tutto il perlage e stuzzicano il palato. Da consumare al massimo dopo 4 anni dal momento della vendemmia.
kid0000000004030	Angelo Metodo Classico Pàs Dosé	Le Vigne di Alice	bicchiere consigliato è il <b>flûte</b>, piccolo e affusolato permette un'impugnatura lontana dal calice, non lungo la giusta temperatura e permette di sentire le sue piacevoli note sensoriali e nello stesso tempo agevole degustazione sia a livello olfattivo che gustativo.
kid0000000004015	Arcerus Garganega Brut 6 Bottiglie	Tessari	forno. Ideale il suo abbinamento con aragosta, frutti di mare crudi e cotti, molluschi, primi piatti leggeri e mare. Si accompagna bene con formaggi freschi e <b>carne bianca</b> alla griglia ed alla brace. La sua temperatura di servizio è tra <b>8 °C</b> e <b>10 °C</b>, da offrire preferibilmente in un bicchiere a corpo stretto.
kid0000000004000	Asprinio Brut	I Borboni	gli spaghetti allo scoglio. La temperatura di servizio consigliata è compresa <b>tra i 6 e gli 8 °C</b>, con portare in tavola dentro un secchiello con ghiaccio. Un calice <b>flûte</b> consentirà di valorizzare il perlage persistente dell'etichetta e le sue bollicine.
kid0000000004037	Asprinio Metodo Classico	I Borboni	nero estivo. E' ideale anche da abbinare ad una <b>pizza</b> o ad un semplice <b>aperitivo</b>. Va servito prima di essere servito, e va consumato fresco ad una temperatura di <b>10-12°C</b> in <b>calici a tulipano</b> di <b>ampiezza</b>, in grado di consentire un'adeguata ossigenazione e lo sviluppo degli aromi. E' consigliato anche un secchiello con ghiaccio.

Restituzione del CSV con la colonna descrizione

## Pubblicazione delle schede

### Cretarium Rosé Brut Metodo Classico

- [https://www.origini.it/vino/prodotti/cretarium\\_rose\\_brut\\_metodo\\_classico/kid000000009518](https://www.origini.it/vino/prodotti/cretarium_rose_brut_metodo_classico/kid000000009518)

#### Storia del VINO- Come e dove è prodotto

Il Cretarium Rosé Brut Metodo Classico è un **vino spumante** di estrema qualità, prodotto dalla cantina Podere Castel Merlo. Il **vitigno** da cui è prodotto è il **Merlot**, un'uva con precoce tendenza alla maturazione e che necessita di un terreno grasso che trattenga l'acqua e la rallenti un pò, evitando eccessive concentrazioni zuccherine. Le uve vengono coltivate con sistemi naturali e di agricoltura integrata. Per ottenere questo prodotto vengono utilizzate esclusivamente **uve** provenienti dai vigneti della cantina di produzione e non da altre zone. Quindi abbiamo un vino che può fregiarsi della dicitura legale: prodotto e imbottigliato all'origine. La coltivazione naturale nel rispetto del territorio, il tipo di uve usate, il metodo di vinificazione delle stesse, la **spumantizzazione** secondo il tradizionale **metodo classico** con il lungo affinamento in bottiglia, ( 60 mesi sui lieviti), donano a questo spumante caratteristiche di personalità e rarità uniche. I **vigneti** si trovano in **Lombardia**, nella provincia di Bergamo, al confine con la **Franciacorta**, zona particolarmente vocata alla coltivazione di uve da spumante. Per ottenere questo prodotto così unico ci si avvale di una tecnica di vinificazione molto particolare che permette di utilizzare solo il **Merlot 100%**, succosi acini a bacca rossa e non di unire uve bianche, secondo un preciso **disciplinare**. Il delicato colore del vino infatti è dovuto alla breve esposizione del succo alle bucce degli acini una volta spremuti, che resteranno a contatto con il mosto al massimo per 24/48 ore.

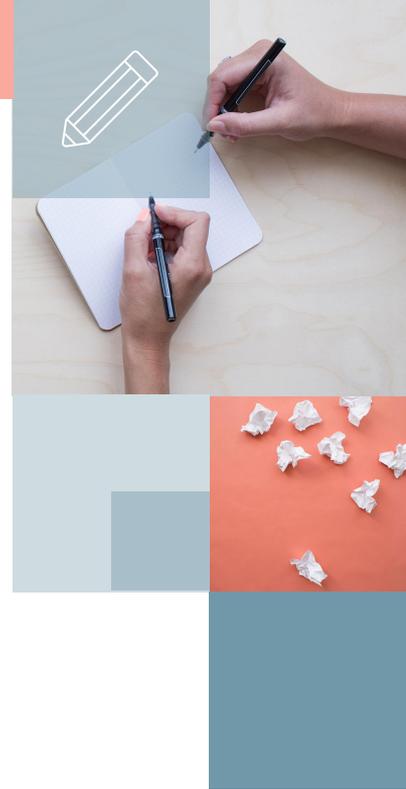
#### Caratteristiche prodotto

Il Cretarium Rosé Brut **Metodo Classico** è un grande spumante con una vasta gamma di **caratteristiche organolettiche** che lo rendono perfetto. All'analisi visiva si apprezzerà del Cretarium il color rame brillante, l'abbondanza della spuma, le dimensioni e la persistenza del **perlage**. La sensazione **olfattiva** è complessa, ricca di aromi fruttati dolce e fresca allo stesso tempo. All'**analisi gustativa** l'intensità percepita è di frutti di bosco maturi e ciliegia, completa e franca, dotata di **struttura**, corpo ed eleganza, grande personalità ed armonia, che dopo la morbidezza iniziale dei frutti rossi maturi lascia posto ad una sensazione finale ricca di sapori freschi ed amaro come è giusto che sia in un brut. Questo grande **spumante** si gusterà piacevolmente per aperitivi composti da piccoli assaggi leggeri di uova, verdure, salmone, crostini fragranti, ma sarà perfetto a tutto pasto come un autentico re della tavola al quale non è necessario accostare comprimari. Saprà accompagnare da solo tutte le portate del pranzo, ideali quelle di pesce, esaltandone i sapori ed esaltandosi a sua volta. La temperatura ottimale di servizio è di 8/10 °C, sarà interessante apprezzarlo in calici alti ma panciuti per ottenere una piena espressione di aroma e gusto.

Grazie!

**Avete domande?**

Scrivete qui [editori@melascrivi.com](mailto:editori@melascrivi.com)



## Special Thanks

Special thanks to:

- Presentazione template by [SlidesCarnival](#)
- Fotografie by [Depositphotos](#) (license)
- [Origini.it](#)

