

The Italian Wine Journal



📅 SETTEMBRE 21, 2021

NEWS

Cantine Sgarzi allarga la linea in lattina con un Pinot Grigio ed un Rosso Terre di Chieti IGT

Cantine Sgarzi aggiunge due nuovi prodotti alla linea Ciao®, vini e cocktail a base di vino contenuti in pratiche lattine di alluminio. Non più solo bollicine infatti, ma anche fermi, con un Pinot Grigio Terre di Chieti IGT e un Rosso IGT Terre di Chieti: con un design rinnovato e un nuovo formato da 250 ml sono stati lanciati sul mercato giapponese in occasione dei Giochi Olimpici di Tokyo e sono adesso disponibili anche in Italia ed Europa.

Questo packaging, formato monoporzione da 200 o 250 ml, offre un'occasione di consumo facile e pratica, senza mettere in secondo piano la qualità, coprendo tutte le occasioni in cui è somministrata solo birra, come per esempio i concerti o gli spettacoli. Inoltre la lattina, non necessitando di cavatappi e bicchiere, può essere comodamente portata con sé in gita o in spiaggia. Rispetto alle nuove tendenze salutistiche del consumatore di vino, che predilige il concetto di bere con moderazione, il formato in lattina è perfetto. Contenendo 200 ml di prodotto, una lattina equivale a poco più che un bicchiere.



Il microclima abruzzese, montuoso e marittimo allo stesso tempo, caratterizza la crescita delle uve scelte da Sgarzi per questi vini, entrambi IGT. Ciao® Pinot Grigio, ha 12 gradi ed è ottenuto da uve 100% Pinot Grigio. Con un colore finale giallo limone brillante, è un vino fresco e di facile beva. Ciao® Rosso invece ha 13 gradi ed è ottenuto principalmente da uve Sangiovese coltivate nella provincia di Chieti. Il colore è rosso rubino vivace con riflessi violacei, al naso sentori fruttati e delicati di violetta. Il risultato è un vino morbido, armonico e di medio corpo.

I vini Ciao® spaziano in grande stile dal Moscato IGT Rubicone, al Bianco e Rosato IGT Veneto, con bollicine fini e persistenti, ottenute tramite rifermentazione in autoclave seguendo il metodo Charmat-Martinotti. Tutti i vini di questa linea sono certificati attraverso una filiera tracciabile a partire dalla vigna, non contengono sorbato di potassio e hanno bassi livelli di solfiti. Un prodotto unico, che si distingue per qualità, innovazione e sostenibilità: tre valori fondamentali per la Famiglia Sgarzi.

Per Stefano Sgarzi: «La lattina non intende sostituire il vino in bottiglia, ma anzi vuole ampliarne le occasioni d'uso. Il consumatore italiano è più affezionato alla bottiglia rispetto a quello statunitense, ma riteniamo che apprezzerà il vino in lattina, se non altro per imitare i trend americani, a patto che si riesca a dare a questi vini il giusto spazio con una corretta informazione. I nostri vini in lattina, del resto, sono certificati».

Il packaging in alluminio è inoltre più sostenibile della bottiglia: ha infatti tempi di riciclo inferiori rispetto al vetro, produce meno CO2 in fase di trasporto ed è molto più facile da stoccare e conservare. L'impegno di Sgarzo verso la piena sostenibilità poggia sull'utilizzo di energie provenienti da fonti rinnovabili, nell'incremento costante della coltivazione di tipo biologico e nell'utilizzo di packaging alternativi al vetro.



(<https://italianwinejournal.com/wp-content/uploads/2021/09/small0.jpg>).

Cantine Sgarzi Luigi è una SRL di proprietà della Famiglia Sgarzi dal 1933, con sede a Castel San Pietro Terme, in provincia di Bologna. Guidata da Stefano Sgarzi da più di 30 anni, si occupa di produzione e commercializzazione di vino, sia sfuso che confezionato IGT, DOC e DOCG e bevande aromatizzate a base di vino, o succo d'uva (anche bio) adatte al consumo vegano ed analcolico. Cantine Sgarzi è tra le aziende esportatrici leader italiane con quota di fatturato estero oltre il 99%. Con grande attenzione alle esigenze dei clienti e l'impegno per la qualità ha aumentato i clienti target in più di 80 Paesi nel mondo, con un sistema di qualità conforme e certificato ISO 9001, ISO 14001, BRC -food, IFS food e BIO.