

VINI | 24 settembre 2021

Sangiovese e Pinot in lattina: una sfida italiana all'insegna della sostenibilità

Non solo bollicine in alluminio. Le Cantine Sgarzi lanciano due nuovi prodotti in lattina mono porzione da 200 e 250 ml.



Cantine Sgarzi Luigi, di proprietà della famiglia Sgarzi dal 1933, con sede a Castel San Pietro Terme, in provincia di Bologna, ha aggiunto due nuovi prodotti alla linea CIAO®, che comprende vini contenuti in lattine di alluminio. Non più solo bollicine e cocktail, ma ora anche vini fermi, Pinot Grigio IGT Terre di Chieti e Rosso IGT Terre di Chieti.

Lattine con un design rinnovato e un nuovo formato da 250 ml, che sono state lanciate sul mercato giapponese in occasione dei recenti Giochi Olimpici e che sono adesso disponibili anche in Italia ed Europa.



Il formato monoporzione da 200 o 250 ml, si presta a occasioni di consumo **facile** e **pratica**, senza perdere in termini di qualità, coprendo le occasioni come i concerti o gli spettacoli o le gite al mare o in spiaggia quando l'utilizzo della bottiglia in vetro, che richiede cavatappi e bicchiere, non è agevole se non vietata.



“La lattina non intende sostituire il vino in bottiglia, ma anzi vuole ampliarne le occasioni d'uso. – spiega Sgarzi - 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”.



Inoltre il packaging in alluminio è 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.

La **sostenibilità** è un valore fondante dell'azienda che si impegna da anni nell'utilizzo di energie provenienti da **fonti rinnovabili**, nell'incremento costante della coltivazione di tipo biologico e nell' utilizzo di packaging alternativi al vetro.

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, 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.

Maggiori info www.cantinesgarzi.com - www.ciaowines.eu

