Cantine Ceci presenta “Nerodilambrusco” in una bottiglia di alluminio con tappo di sughero

19/09/2024 - 363 LETTURE

Share on Facebook Share on X

Le **Cantine Ceci** presentano un **innovativo progetto** che fonde la passione per la **vinificazione** di qualità con un impegno concreto verso la **produzione sempre più sostenibile**. La dicitura *"For The Future Sustainability Project"* identifica, infatti, la **produzione delle cantine Ceci** proposta nelle inedite bottiglie di alluminio con tappo fungo in sughero.

Next, la bottiglia in alluminio di Berlin Packaging a Vinitaly per Cantine Ceci 1938

Il nuovo contenitore è una **bottiglia di alluminio da 0,75 litri** dotata di un collo progettato per ospitare il classico tappo di sughero, la gabbietta di metallo e la capsula. Una vera e propria bottiglia per il **vino frizzante**, un autentico oggetto di design che permette di esprimere la cifra che da sempre contraddistingue **la winery**.

CECI 1938 è il primo produttore al mondo a proporre questo **innovativo contenitore** per i propri prodotti.
Si tratta di una scelta importante poiché il **packaging** è un elemento particolarmente rilevante nel ciclo di lavorazione del vino.

Per ***"For The Future Sustainability Project"*** la **winery** ha scelto l'iconico **Nerodilambrusco**, il vino manifesto CECI 1938.

Nerodilambrusco è caratterizzato da una ricca palette di sfumature, dal rosso rubino intenso del nettare, al porpora più chiaro della spuma che si forma nella mescita e che accende il bicchiere di brio. Una bollicina in rosso, avvolgente, con un carattere frizzante, social e un sapore morbido da degustare freddo.

Il Lambrusco CECI 1938 conquista con il suo profumo dalle note fruttate tra le quali spiccano *la ciliegia* e *i frutti di bosco* come la *mora* e la *fragola*. I richiami floreali della viola accompagnano il finale piacevolmente speziato e minerale.

Le **nuove bottiglie** sono state vestite con etichette ispirate alla **produzione tradizionale** per sottolineare la continuità e valorizzare la riconosciuta **qualità del prodotto**. Sulle bottiglie di alluminio nero opaco sono applicate etichette di alluminio del tipico formato **Otello Ceci**. Sono etichette quadrate suddivise in due sezioni orizzontali nei colori nero e oro in cui compaiono il nome del vino e il logo CECI 1938.

La collezione è fortemente connotata da una seconda etichetta *"For The Future Sustainability Project"* posta al di sopra di quella principale e identificata da una sfumatura che va dal bianco al verde fluo intenso, per esprimere un percorso teso verso una maggiore sostenibilità. Lo stesso verde fluo è protagonista del "messaggio" che la bottiglia porta al collo, un cartiglio

simbolo del riciclo accompagnato dalla sigla dell'alluminio completata dal pay off THINK GREEN.

Questo è lo spazio che le **Cantine Ceci** dedicano al racconto delle caratteristiche principali del progetto attraverso un breve testo e un QR code che rimanda al sito della winery per ulteriori approfondimenti.

dell'alluminio, dotato di importanti caratteristiche di sostenibilità, ma soprattutto l'approccio alla concezione della bottiglia di questo stesso materiale pensata per rispettare le caratteristiche dei contenitori tradizionali e le abitudini di fruizione del prodotto da parte del consumatore finale.

SO WHAT?

L'alluminio, prezioso alleato della sostenibilità

Il lancio di *"For The Future Sustainability Project"* si inserisce nel contesto di un percorso di **attenzione alla sostenibilità** per cui la **winery** di Torrile ha sempre dimostrato grande sensibilità e che si concretizza in un processo che porterà all'ottenimento della **certificazione ISO 14001** dell'intero sistema di Gestione Ambientale dell'Azienda. La certificazione coinvolge il sistema di gestione ambientale mirato a ridurre l'impatto dell'azienda e a migliorare il **ciclo produttivo** garantendo sempre la qualità del prodotto finale e quell'integrazione con il *"nostro territorio"* che da sempre contraddistingue l'anima di **CECI 1938**. Gli obiettivi a breve termine dell'azienda riguardano la riduzione dei consumi di acqua, energia elettrica e gas; la riduzione degli scarti; l'installazione di un nuovo impianto fotovoltaico per raggiungere l'autonomia energetica; adottare un pack più sostenibile come le bottiglie di alluminio del progetto *"For The Future Sustainability Project"*.

Il lancio sul mercato della nuova collezione *"For The Future Sustainability Project"* porterà con sé tutti i benefici legati all'**utilizzo dell'alluminio**, un materiale con proprietà eccezionali. **Riciclabile al 100%** e all'infinito senza perdita di qualità, l'alluminio mantiene intatte le proprie caratteristiche dopo il riciclo. La lavorazione dell'alluminio riciclato richiede il **95%** di energia in meno rispetto alla produzione del materiale vergine.

Tra gli aspetti di maggior valore del materiale, figura la sua peculiare leggerezza – un contenitore di alluminio pesa 8 volte meno di un contenitore tradizionale di medesima capacità – che impatta in maniera sostanziale in termini di **imballaggio**, **stoccaggio** e di conseguenza in termini di trasporto su tutta la filiera.

Ricevi le ultime notizie! Iscriviti alla **Newsletter**

inserisci la tua email per iscriverti alla newsletter

ISCRIVITI

Gli imballaggi di alluminio sono infrangibili, [illegible]li per la conservazione delle bevande poiché non ne alterano le **caratteristiche organolettiche**. L'alluminio fornisce infatti una importante barriera alla luce permettendo di conservare il prodotto a lungo nel tempo. Inoltre, la sua maggiore conducibilità termica permette di raffreddare il prodotto all'interno con grande rapidità rispetto ad altri materiali, ciò si traduce in risparmio energetico tangibile.

+ INFO: www.lambrusco.it/

Tu cosa ne pensi? Scrivi un commento (0)

LEGGI ANCHE

Next, la bottiglia in alluminio di Berlin Packaging a Vinitaly per Cantine Ceci 1938

07/04/2023

100% RICICLABILE | ATTENZIONE PER LA SOSTENIBILITÀ | CANTINE CECI | CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | CECI 1938 | NERODILAMBRUSCO | NUOVO PROGETTO | OTELLO CECI NERODILAMBRUSCO | PRODUZIONE SOSTENIBILE | VINIFICAZIONE

Resta sempre aggiornato! Iscriviti alla Newsletter

ARTICOLI COLLEGATI

Verallia Italia premiata da Confindustria per la formazione dei giovani

18/09/2024

Eredi Caimi presenta i segmenti protettivi angolari in cartone

16/09/2024

Arriva la Limited Edition di Issima x Trudi con gli animali dei ghiacci

10/09/2024

L’analisi del settore caffè nel canale Ho.Re.Ca. dal 2021 al 2028

03/09/2024

illycaffè, Cimbali e Alpro aprono le iscrizioni per la 33ª edizione di Maestri dell’Espresso Junior

02/09/2024

Scrivi un commento

Scrivi qui il commento..

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

Inserisci una risposta in cifre:

19 – uno =

INVIA UN COMMENTO

©1999 - 2024 BEVERFOOD.COM EDIZIONI - TESTATA GIORNALISTICA ONLINE - TRIBUNALE MILANO 218/2015 - ROC DI AGCOM N° 34228/20

SU