Corriere dello Sport Stadio
SEMPLICEMENTE PASSIONE

LIFESTYLE | ALIMENTAZIONE

Le Cantine Ceci presentano “For The Future Sustainability Project"

La produzione delle cantine Ceci è proposta nelle inedite bottiglie di alluminio con tappo fungo in sughero

8 min

• **30.07.2024** 11:18

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**.

Si tratta di una scelta importante poiché il packaging è un elemento particolarmente rilevante nel ciclo di lavorazione del vino.

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.

Per "For The Future Sustainability Project" la winery ha scelto due vini del territorio, l'iconico **Nerodilambrusco**, il vino manifesto CECI 1938 e il **nuovo Bolledichardonnay**.

"Crediamo fermamente che la crescita della nostra azienda debba essere guidata anche da una visione di responsabilità, che tenga in considerazione la tutela del pianeta. In questa ottica, abbiamo deciso di iniziare a adottare pratiche aziendali più sostenibili, mirate a ridurre nel tempo l'impatto ambientale. Con questa prospettiva, guardiamo avanti con fiducia, riconoscendo che ogni impegno in tale direzione possa svolgere un ruolo importante per le generazioni a venire" commenta **Maria Paola Ceci, Presidente Cantine Ceci S.p.a.**

Le nuove bottiglie sono state vestite con **etichette ispirate alla produzione tradizionale** per sottolineare la continuità e valorizzare la riconosciuta qualità dei prodotti. Sulle bottiglie di alluminio nero opaco sono applicate **etichette di alluminio del tipico formato Otello Ceci**. Sono etichette quadrate suddivise in due sezioni orizzontali in cui compaiono il nome del vino (nella parte superiore) e il logo CECI 1938 (nella parte inferiore). I due vini sono identificati da differenti colori, il nero dello sfondo è associato ad un tono dorato caldo per il Nerodilambrusco, e ad un color platino metallico per il Bolledichardonnay, colori ripresi dalle rispettive capsule.

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 pensato per attirare l'attenzione del consumatore con una piccola provocazione **"SO WHAT?"** una scritta in cui la lettera A è sostituita dal 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.

L'introduzione della nuova bottiglia rappresenta **una grande rivoluzione per il settore del vino**, è un progetto che pone al centro non solo l'utilizzo **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.

OTELLO CECI Nerodilambrusco

lambrusco per eccellenza e prodotto iconico delle Cantine Ceci dalla personalità sfaccettata, OTELLO CECI 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.

OTELLO CECI Bolledichardonnay

Prodotto inedito della winery di Torrile creato appositamente per il lancio di “For The Future Sustainability Project”, Bolledichardonnay è un vino frizzante che presenta un colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini e un lieve elegante perlage. All’olfatto emergono la gentilezza dei fiori bianchi e sensazioni delicate di frutta che richiamano la mela verde. Dall’ottima persistenza, il suo gusto è elegante e garbato.

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.

Gli imballaggi di alluminio sono infrangibili, ideali 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.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Da non perdere

TUTTE LE NEWS DI ALIMENTAZIONE

Loading...

Ti consigliamo

Raccomandato da outbrain

Ad

Perché le ville a Dubai sono così convenienti? (Guarda i prezzi)

Annunci di ricerca

Ad

“Grasso sull’addome? Fai questo ogni giorno.” (Non è una dieta)

gogoldentree.it

Ad

Manutenzione Tetto: il nuovo bonus del 70% che nessuno conosce, verifica se...

Manutenzione e Riparazione del Tetto

Ad

Il chirurgo estetico rivela: Rughe e pelle cadente? Fai questo una volta al giorno

gogoldentree.it

Europa League e Conference League, Decathlon/Kipsta presenta i palloni...

Bufera alle Olimpiadi nel judo, la federazione italiana attacca gli arbitri:...

Ad

Molti anziani non sanno che l'assicurazione auto per anziani è quasi...

Risultati di ricerca

Ad

Prova gratis Eolo! Solo online: installazione gratuita in 5 giorni

EOLO

Il sushi fa dimagrire? E i bambini possono mangiarlo? L'esperto risponde a tutte le domande

Il nutrizionista Luca Di Tolla si esprime su riso, pesce crudo e cotto. Per la gioia di grandi e piccoli, vip compresi

Chi è Siria di Temptation Island e come è riuscita a dimagrire 85 chili

Con la sua storia di trasformazione e rivalsa la fidanzata di Matteo ha subito attirato l'attenzione all'ultima edizione del reality show di Canale 5