



Presso lo stand di Terre Cevico a Vinitaly, il presidente Nannetti insieme a Mauro Lusetti, Presidente Nazionale di Legacoop, e Stefano Patuanelli, Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.



Con Nannetti, il Presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini, accompagnato dall'Assessore all'Agricoltura Alessio Mammi e dal Presidente dell'Enoteca Regionale Giordano Zinzani.

LA VIGNETTA DI PRIMO



Bentornato Vinitaly

Dal 10 al 13 aprile si è tenuta alla fiera di Verona la 54esima edizione di Vinitaly che è tornata in grande stile dopo 3 anni. Rispetto all'edizione del 2019 c'è stata una evidente contrazione degli arrivi da Cina, Giappone, Ucraina e Russia, per le cause a tutti note. Importante è stata la presenza di Terre Cevico e delle aziende del gruppo, con alcuni stand posizionati nelle aree internazionali e un forte presidio nel padiglione dell'Emilia-Romagna dove la Direzione ha avuto il privilegio di ospitare i saluti di importanti rappresentanti delle Istituzioni Nazionali e Regionali. Tra le numerose personalità che hanno voluto visitare lo stand di Terre Cevico, il Presidente Marco Nannetti ha dapprima incontrato il Presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini, accompagnato dall'Assessore all'Agricoltura Alessio Mammi e dal Presidente dell'Enoteca Regionale Giordano Zinzani, e non ha fatto mancare il proprio saluto, insieme a Mauro Lusetti, Presidente Nazionale di Legacoop, anche l'Ing. Stefano Patuanelli, Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del Governo di Mario Draghi.



MERCATI

Ritorno in Giappone

Pag.2



EVENTI

Montresor, 130 anni di storia

Pag.3

INNOVAZIONE

SOS QualiTec è una realtà operativa

Pag.4

CERTIFICAZIONE

Equalitas

Pag.6

PRODOTTI

Austo Novebolle

Pag.6



VINI E TERRITORI

Progetto Rimini

Pag.7

AZIENDE

Sprint Distillery

Pag.8



Il vino tra voglia di “normalità” e ricerca della pace

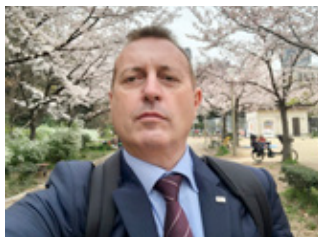
Mentre scrivo questo editoriale si susseguono ancora notizie di bombardamenti nel Donetsk ucraino e di terribili sofferenze dei civili. L'Europa si sta organizzando per accogliere più di un milione di profughi di guerra; il prezzo del gas è a 120 euro/Mwh e l'indice TTF stravolge i bilanci delle famiglie italiane; la pandemia legata al Covid, seppur calante, fa registrare oltre 30.000 nuovi contagi in Italia e l'assoluta mancanza di piogge nel periodo invernale sta causando una siccità tale da determinare un avanzamento dell'acqua marina per oltre 15 km sui terreni agricoli nell'area del Delta del Po. Un contesto che potrebbe facilmente disorientare o scoraggiare. Ma noi, invece, ribadiamo il ripudio per ogni forma di guerra o violenza, ribadiamo la necessità di investire sempre di più per la produzione di energia da fonti rinnovabili, ribadiamo la convinta fiducia nella scienza che in pochi mesi ci ha consegnato vaccini efficaci e sicuri contro il Covid, ri-

badiamo l'assoluta necessità di dotare l'agricoltura italiana, specie di collina, di infrastrutture idriche moderne e correttamente dimensionate. Noi, al disorientamento e allo scoraggiamento, antepriamo un forte impegno per contribuire attivamente a ricreare nella nostra società un clima di “normalità”. Una sensazione che oramai non proviamo da anni. Parlando con decine di persone mi sono reso conto che oramai quella “normalità” che fino a poco tempo fa era spesso sinonimo di “noia” oggi, invece, diventa un obiettivo assolutamente ambizioso. Probabilmente la somma dei tragici eventi di questi anni ci porta a riflettere maggiormente sull'importanza delle piccole cose, dei gesti più semplici e delle abitudini più “normali”. E il vino, per sua natura, appartiene alla sfera delle cose buone, semplici e normali e può contribuire in modo importante a rendere meno pesante questa fase storica anche come ideale veicolo di pace tra i popoli.

MERCATI

Intervista a **Francesco Paganelli**, Export Manager Asia Accounts

Ritorno in Giappone



Dopo quanto tempo Terre Cevico torna in Giappone?

L'ultimo viaggio in Asia risale proprio a fine Febbraio 2020 ed è stato effettuato in Giappone e non a caso ripartiamo proprio da questo paese che è ancora il primo mercato di esportazione di Terre Cevico. In questi due anni abbiamo mantenuto le vendite malgrado la mancanza di Viaggi e fiere grazie allo staff Cevico in loco, come Mr Ari Takeuchi e Mr Masaki Ichiro che hanno compensato egregiamente la nostra mancanza. I primi tre mesi dell'anno confermano una forte crescita di questo mercato che ribadisce la sua resilienza malgrado un anno di parziale lockdown e forti limitazioni sul consumo di alcolici nei ristoranti. Solo dal 21 marzo sono state rimosse tutte le restrizioni.

Come ti hanno accolto i nostri clienti, quali le richieste principali?

Con un grandissimo entusiasmo pensate che in due settimane la mia agenda ha superato i 40 incontri, un record personale.

Rivedersi in presenza, andare a cena insieme è mancato ai nostri clienti nella stessa maniera in cui questo è mancato a noi. Impossibile non emozionarsi di questa situazione.

C'è una ripresa commerciale, in quali termini?

Come da noi durante le restrizioni il canale retail ha tenuto molto bene, anzi ha acquisito posizioni, mentre l'Horeca ha sofferto tantissimo.

La nostra diversificazione con una forte presenza in entrambi i canali commerciali ci ha evitato perdite di fatturato.



EVENTI

CANTINE GIACOMO MONTRESOR

130 ANNI DI STORIA NEL CUORE DELLA VALPOLICELLA

Nel corso di Vinitaly 2022 l'azienda ha festeggiato il suo 130° anniversario. La ricorrenza è stata l'occasione per celebrare la sua storia e riaprire le porte ai propri clienti dopo due anni di lontananza, anni in cui l'azienda, malgrado le difficoltà legate alla pandemia, è stata tutt'altro che ferma.

A partire dal 2019, infatti, Cantine Montresor - azienda controllata da Terre Cevico per il 75% - ha portato avanti un progetto di ristrutturazione generale che ha visto la realizzazione di un nuovo impianto di imbottigliamento, un nuovo fruttuaria per l'appassimento delle uve destinate all'Amarone, una bottaia completamente ristrutturata e una nuova area di cantina. Il tutto per un investimento di circa 3,5 milioni di euro. E un traguardo importante come i 130 anni non

capita tutti i giorni, merita di essere onorato con qualcosa di speciale. Ed è infatti con la bottiglia satinata, quella che ha reso celebre l'Amarone Montresor, che si celebra questa tappa della lunga storia della cantina. Durante Vinitaly viene presentato in anteprima il risultato di un progetto enologico decennale con l'apertura della prima bottiglia di Amarone della Valpolicella DOCG Riserva 2012. Una chicca assoluta nel panorama enologico, fatta di dieci anni di affinamento per 6mila bottiglie in tutto. Un prodotto iconico intimamente legato alla sua terra di origine, a testimonianza di un progetto iniziato nel lontano 1892, proseguito e consolidato nel corso dei decenni, al punto da fare conoscere i vini Montresor in 56 Paesi in tutto il mondo.

I gruppi direttivi di Montresor e Terre Cevico con i rispettivi reparti commerciali ed export



Oggi sta succedendo il contrario con una forte crescita del canale ristorazione, tanta voglia di stare insieme. Le uniche preoccupazioni sono nell'aumento dei prezzi situazione devo dire molto traumatica per un paese non abituato all'inflazione ma ad un calo costante dei prezzi da oltre 30 anni. Un vero e proprio shock culturale.

Quali categorie di vini o progetti hai proposto?

Continua forte la richiesta di vini biologici, ma questo non basta più. I vini devono anche essere sostenibili, vegani, devono avere un packaging coerente, sostenibile e soprattutto devono avere tutte le certifi-



cazioni a posto. Per cui l'investimento che abbiamo fatto con il raggiungimento della certificazione Equalitas come pure il Bilancio di sostenibilità di Terre Cevico ispirato alle linee guida delle Nazioni Unite con i Sustainable Developing Goals (SDG) sono diventati forti elementi di marketing e di vantaggio strategico nei confronti dei nostri competitor.

Qual è il prossimo appuntamento nel mondo?

Saremo a Dusseldorf per il Prowein a maggio, evento con impronta molto più internazionale rispetto al Vinitaly: è la fiera di riferimento del mondo del vino. Ma sono sicuro che presto riceveremo una grande invasione di clienti a Terre Cevico ed in Italia, il desiderio di ritornare a trovarci dei nostri partner è immenso! Presto potremo dire BENTORNATI!

INNOVAZIONE

Con la conclusione di questo importante **progetto di digitalizzazione**, inizia l'adozione di un approccio diverso nel lavoro del reparto agronomico

TECNICA

Pacciamante con trifoglio

LA GESTIONE OTTIMALE DELL'INTERCEPPO INERBITO IN VIGNA

Continuando ad escludere la chimica di sintesi, l'inerbimento nell'interceppo è l'alternativa alla lavorazione anche minima del terreno.

Una forma di inerimento con elevati vantaggi in termini di gestione e costi è sicuramente l'inerimento pacciamante. La sua azione evita lo sviluppo di altre malerbe infestanti. Le specie più interessanti per questo scopo sono sicuramente le auto risemanti (vedi trifoglio), vegetano durante le stagioni fresche e si autorigenerano spontaneamente dopo l'estate. La scelta è funzionale inoltre al mantenimento e ripristino della sostanza organica, a migliorare la struttura del terreno, ad aumentarne la biodiversità e a diminuire l'erosione superficiale.

Nel caso in cui l'inerimento non sia pacciamante va gestito. Lo sfalcio dell'erba può essere effettuato con trinciaerba interceppo, in grado di trinciare anche piccoli residui colturali o sarmen- ti, oppure con ruote tagliaerba.

Le diserbanti meccaniche a filo possono essere utilizzate in spollonatura con duplice funzione oppure solamente nella gestione delle erbe infestanti. La macchina è formata da un rotore disposto parallelamente al terreno, costituito da fili in nylon che durante l'applicazione determinano un'azione diretta di sminuzzamento delle erbe infestanti.

Nel periodo primaverile, quando l'erba non è ancora secca, è possibile utilizzare il pirodiserbo per ridurre l'impatto ambientale nella gestione delle infestanti. La macchina funziona a gas propano liquido, la fiammata svolge un'azione superficiale andando a determinare uno shock termico che inibisce la germinabilità del seme infestante e provoca nei

A cura di **Guido Cavina e Daniele Rossi, Rete Agronomica Le Romagnole e Colli Romagnoli - Terre Cevico**



tessuti verdi epigei un collassamento delle strutture cellulari portando ad una devitalizzazione dei tessuti stessi e di conseguenza al disseccamento dell'infestante. Rimane una tecnica abbastanza costosa sia dal punto di vista dell'acquisto iniziale della macchina sia nel costo ad ettaro per l'applicazione. Infine è doveroso citare le trincia-andatrici che utilizzando il trinciato erbaceo dell'interfila, creano una pacciamatura naturale, impedendo la crescita delle infestanti. Notevoli gli aspetti positivi: passaggi veloci, si può utilizzare questo metodo anche in presenza di alagocciolante superficiale o leggermente interrata, limitando anche le perdite idriche per evaporazione superficiale. La sostanza organica inoltre rimane in campo a beneficio della fertilità del terreno.

tare una **piattaforma informatica** in grado di monitorare e tracciare le operazioni colturali in vigneto, la qualità delle uve durante l'intera stagione vegeto-produttiva e di verificare la conformità del registro dei trattamenti. Una piattaforma che diventasse un vero e proprio "contenitore" di informazioni che riguardassero i vigneti dei viticoltori soci.

Durante tutta la durata del progetto sono state portate a termine tutte le azioni previste nel piano progettuale con una ricaduta estremamente positiva nel lavoro del reparto agronomico e piena corrispondenza dei risultati attesi.

La geolocalizzazione dei vigneti e dati meteo geolocalizzati: nella piattaforma sono state inserite le mappe dei vigneti con il dettaglio delle varietà e i loro posi-

SOS QualiTec è una realtà operativa

zionamenti. Con questo tipo di approccio, localizzando i punti di prelievo delle uve per le curve di maturazione, si sono annullati gli errori e le difficoltà dei tecnici, che potranno d'ora in avanti prelevare gli acini sempre negli stessi vigneti, rendendo il campionamento replicabile e confrontabile negli anni.

La grande innovazione è rappresentata dal fatto che il vigneto geolocalizzato può essere condiviso come vero e proprio posizionamento con i tecnici che eseguono i sopralluoghi e quindi il vigneto stesso può essere facilmente raggiunto da chiunque.

fornire un supporto agronomico continuo e alla ricerca di una sempre maggiore sostenibilità.

Un sistema di comunicazione socio - cantina: nella piattaforma è stato inserito un sistema di comunicazione tramite e-mail con la possibilità di inviare informazioni in base alle diverse zone viticole e allo stabilimento di interesse. Un metodo di comunicazione diretto per dare informazioni in maniera diversificata su aspetti che riguardano il clima, la difesa fitosanitaria, il monitoraggio di fitofagi, ecc.

La previsione della maturazione delle uve: all'interno del progetto l'Università Cattolica del Sacro Cuore, sulla base di alcuni dati poliennali forniti, ha condotto uno studio preliminare per quantificare la bontà "predittiva" di vari indici bioclimatici rispetto alla vocazionalità di un territorio e la previsione della maturazione delle uve in questione. In un contesto di cambiamento climatico, si è confermato che temperature troppo elevate (> 30°C) inibiscono la fotosintesi e, paradossalmente, tendono ad inibire piuttosto che ad accelerare la maturazione. Per questa ragione è stato appurato che il germogliamento e la fioritura dipendono principalmente dalla temperatura, considerando che le temperature nei mesi di aprile e maggio sono più contenute e quasi mai limitanti.

Il parametro in grado di garantire, su albana e sangiovese, la maggiore affidabilità previsionale a livello di maturazione risulta essere, invece, la radiazione inci-

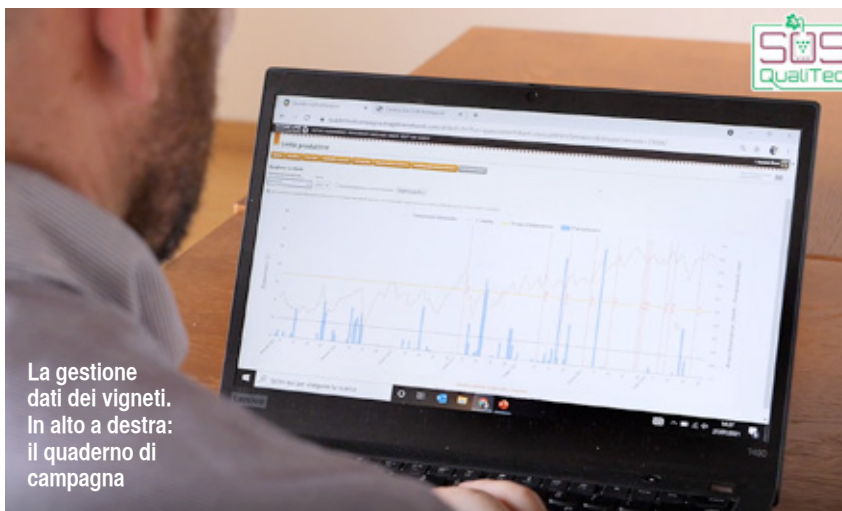
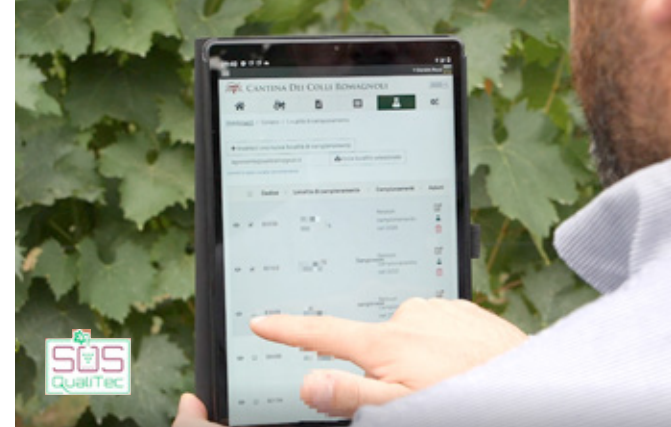
dente totale, questo perché difficilmente radiazioni "in eccesso" determinano gravi scompensi fotosintetici.

La formazione: il progetto prevedeva una serie di attività di carattere formativo. In collaborazione con l'ente di formazione Ecipar di Ravenna sono stati organizzati diversi corsi di formazione rivolti ai viticoltori soci durante i quali si è approfondita la normativa riguardante l'utilizzo dei prodotti fitosanitari e il registro dei trattamenti, nonché altri argomenti inerenti all'agricoltura digitale.

La divulgazione: durante tutto il periodo progettuale, il progetto è stato raccontato da diverse testate di interesse nazionale e sono stati prodotti tre video pubblicati su YouTube e diffusi sulla rivista online AgroNotizie nonché ripresi da altre numerose testate.

Il 4 marzo, a Fieragricola di Verona, SOS QualiTec è stato presentato durante il convegno "Smart data in vigneto: progetti e soluzioni a supporto della filiera vitivinicola". Hanno partecipato al convegno, moderato da Cristiano Spadoni di Image Line, il presidente di Terre Cevico Marco Nannetti, Ivano Valmori, CEO di Image Line, e Daniele Rossi, responsabile agronomico di Cantina dei Colli Romagnoli, che ha presentato i risultati del progetto.

Il convegno finale: il 25 marzo si è tenuto in modalità webinar il convegno finale, durante il quale il responsabile agronomico Daniele Rossi ha presentato a tutti i partecipanti i risultati del progetto, sottolineando da una parte l'importanza di avere una grande quantità di dati disponibili, dall'altra il vantaggio di avere ogni vigneto geolocalizzato e con il dettaglio varietale. Il convegno è stato moderato da Ivano Valmori, CEO di Image Line, partner tecnico che ha messo a punto la piattaforma informatica, con la presenza di Maddalena Zortea, Presidente della Cantina dei Colli Romagnoli che ha stimolato il proseguo di un approccio innovativo tramite l'agricoltura digitale per una ricerca continua di sostenibilità e qualità.



La gestione dati dei vigneti. In alto a destra: il quaderno di campagna



risorsa vino bene comune

Equalitas

PRODOTTO SOSTENIBILE. Terre Cevico, unitamente a due importanti aziende della propria filiera produttiva, una legata alla attività di gestione vigneto e produzione uve (CAB MASSARI) e l'altra che presidia la fase di trasformazione delle uve in vino ed i successivi passaggi legati alla gestione del prodotto sfuso (LE ROMAGNOLE), ha individuato fin dalla vendemmia 2021 due prodotti estremamente rappresentativi della produzione vitivinicola del proprio territorio di riferimento; tali prodotti (Merlot Rubicone IGT/IGP e Trebbiano Rubicone IGT/IGP) sono stati considerati idonei per la certificazione di prodotto Prodotto Sostenibile - Equalitas e pertanto, in data 10/09/2021 è stato sottoscritto un patto di filiera tra le aziende sopra indicate, al fine gestire la fase produttiva dei vini in questione e per ottenere la relativa certificazione di prodotto. Sono quindi stati definiti i ruoli del Produttore (CAB MASSARI) del trasformatore e Conferente (LE ROMAGNOLE) e del Capo Filiera (Terre Cevico); la gestione delle uve e della relativa vinificazione è stata effettuata nel corso della vendemmia 2021 ed il vino ottenuto, debitamente identificato e tracciato, fin dall'origine, si trova al momento in stoccaggio presso le cantine de LE ROMAGNOLE di Fusignano (Merlot Rubicone) e di Bagnacavallo (Trebbiano Rubicone) con un quantitativo di vino pari a circa 900 Hl. per ciascuna referenza.

Terre Cevico ha effettuato, in data 24/09/2021, una attività di audit presso l'azienda di trasformazione de LE ROMAGNOLE - sito di Bagnacavallo - al fine di verificare la rispondenza dell'organizzazione e dello stabilimento alle norme e buone prassi di igiene alimentare, rispetto dei requisiti normativi di settore, rispetto delle norme ambientali e di sicurezza sul lavoro, tracciabilità dei prodotti ricevuti e trasformati, rispetto delle norme di certificazione EQUALITAS. Successivamente, in data 10/03/2022 è stata effettuata una specifica attività di audit presso la CAB MASSARI (produttore) al fine di verificare la rispondenza dell'organizzazione alle norme di certificazione Prodotto Sostenibile - EQUALITAS; particolare attenzione è stata riservata alla verifica degli aspetti etici, di sicurezza del lavoro, di carattere ambientale e di carattere produttivo (gestione del vigneto). Ulteriori dati, relativi alla intera filiera di produzione, sono indicati nei Bilanci di Sostenibilità redatti da Terre Cevico e Le Romagnole (comprendente anche CAB MASSARI). La linea vini con marchio "TUTTO E' POSSIBILE" sarà utilizzata, oltre che per i prodotti rispondenti allo standard Prodotto Sostenibile - EQUALITAS per particolari produzioni ad elevato valore rispetto a tematiche importanti per la salute e l'ambiente (es. vino senza solfiti, prodotti biologici, ecc.)



Prosegue il percorso di certificazione Equalitas delle performance Terre Cevico. Da due prodotti rappresentativi della produzione vitivinicola all'ambito etico e di responsabilità sociale, sicurezza sul lavoro e ambiente.

ORGANIZZAZIONE SOSTENIBILE.

Nel mese di marzo Terre Cevico ha svolto l'audit EQUALITAS - ORGANIZZAZIONE aggiornando la propria certificazione con il raggiungimento di uno standard superiore, la versione 4. Quest'ultima prevede la verifica su ulteriori e importanti requisiti che rendono ancora più rilevante la conferma della certificazione sulle performance aziendali di Terre Cevico in ambito etico e di responsabilità sociale, sicurezza sul lavoro e ambiente.



Azienda certificata



Prodotto certificato



NOTE DI DEGUSTAZIONE.

Giallo brillante paglierino con riflessi verdi. Perlage fine e persistente. Naso fragrante e floreale. Biancospino, mela verde, agrumi e note mentolate. Il sorso, succoso e armonico, è sorretto da una vivace effervescenza e acidità. Persistente, si allunga con ritorni fruttati e agrumati.

PRODOTTI Novità

Novebolle - Spumante Brut - Romagna D.O.C. (12% vol) AUSTO

Trebbiano e Famoso, due vitigni autoctoni della Romagna. Il **Trebbiano**, prodotto soprattutto nelle varianti spumante e frizzante, è uno dei bianchi più diffusi nel mondo delle bollicine. Il **Famoso** è un vitigno con note aromatiche particolari e molto seducenti, in grado di generare vini dal grande profumo e raffinatezza. In Austo i due vitigni danno vita ad un vino dallo stile elegante ed internazionale sotto la denominazione Novebolle, la nuova tipologia di Romagna DOC Spumante: «un progetto straordinario che parte dalla riscoperta della prestigiosa esperienza della spumantizzazione romagnola di inizio '900 e riporta a nuova luce un prodotto di grande valore».

Progetto Rimini

Rocche Malatestiane è l'azienda del gruppo che meglio sa esprimere carattere e identità dei territori riminesi. E lo dimostra con il progetto ormai decennale sul vitigno Sangiovese ed i suoi tre territori - Coriano, San Clemente, Verucchio - aree da cui provengono le uve rispettivamente per produrre Sigismondo, I diavoli, Tre miracoli. Un lavoro di squadra partito nel 2012 tra tecnici e soci viticoltori di Colli Romagnoli, enologi e commerciali dell'azienda e che ha percorso l'attuale e nuova carta del Romagna DOC Sangiovese pubblicata ad Aprile 2022. Finalmente Rimini e le sue colline sono incluse come Menzioni Geografiche Aggiuntive della denominazione con i tre caratteristici terroir, diversi per altitudine, suolo e distanza dal mare.

È una vocazione indiscussa quella di Rimini alla produzione di Sangiovese e di vitigni adatti allo stile bordeaux come Cabernet Sauvignon e Merlot e questo carattere porta con sé anche una ridotta possibilità di proposte commerciali di vini bianchi, ovviamente più richiesti in estate dai numerosi operatori presenti in riviera. Nasce così il progetto RIMINI REBOLA, voluto da Rocche Malatestiane e altri 15 produttori riminesi, sostenuto dal Consorzio Vini di Romagna e dalla Strada dei Vini di Rimini per dare voce ad uno storico vitigno a bacca bianca come il Grechetto gentile, localmente denominato REBOLA e al territorio.

RIMINI REBOLA è un progetto collettivo che prevede l'utilizzo di una bottiglia personalizzata unica per tutti i produttori con il marchio RIMINI in rilievo sul vetro. E' un progetto di marketing territoriale con una forte spinta commerciale che prevede il coinvolgimento delle istituzioni locali e regionali, ma soprattutto eventi e collaborazioni con gli operatori del territorio ed un 'cartello' che riguarda i prezzi di proposta del vino, notevolmente rivalutati rispetto al passato.

Rocche Malatestiane ha presentato a Vinitaly il nuovo Larus Colli di Rimini DOC Rebola 2021 in una veste completamente nuova.



Un'immagine dello spot della campagna di comunicazione sulla Rebola.

Rocche Malatestiane ha presentato a Vinitaly il nuovo Larus Colli di Rimini DOC Rebola 2021 in una veste completamente nuova.



In etichetta la rivisitazione del soggetto - Sigismondo di Piero della Francesca - già presente sul Metodo Classico aziendale, ma in puro stile Pop Art per raccontare da subito la popolarità e la grande beva che questo vino presenta. Tappo Stelvin - un tappo tecnico, ottimale per il carattere del vino e per le esigenze commerciali di diffusione attraverso la mescita - e bottiglia riportano il marchio RIMINI e RIMINI REBOLA, a testimoniare la volontà di riposizionare la marca territoriale anche sui vini bianchi e di promuovere la diffusione del vino Rebola ovunque il marchio Rimini possa incuriosire e rappresentare un traino.

Per l'occasione abbiamo intervistato Enrico Salvatori, l'enologo che per Rocche Malatestiane ha curato il progetto. Lo stile del vino è cambiato sensibilmente rispetto al passato, più forte nella struttura, Larus presenta note di pesca gialla e fiore di acacia al naso ed una spiccata sapidità e mineralità al gusto. La sua vinificazione ha previsto un affinamento sulle fecce in grandi vasche di cemento per 7 mesi del 75% della massa, la parte restante in legni poco tostati e di 2°/3° passaggio. Larus è Colli di Rimini DOC Rebola come denominazione, 12,50% vol. la gradazione, 100% Grechetto gentile proveniente dalle vigne dei soci viticoltori di Rimini e di Coriano.

SEÑORITA SANGRIA

Bevanda aromatizzata a base di vino frizzante
Lattina 250 ml

Questa volta è in lattina e ottenuta da un ottimo vino rosso frizzante che le dona quella bolicina leggera e piacevole tale da renderla una bevanda pronta da bere fresca in ogni occasione. Il sapore è amabile e fruttato, con prevalenza di frutti di bosco, in particolare lampone, e forti note di agrumi. Si presenta come un'appassionante danza di frutta da gustare come aperitivo o come semplice bevanda saporita e rinfrescante. Il consiglio è di gustarla fredda, a temperature inferiore a 6°C.



SPRINT DISTILLERY, DISTILLERIA ARTIGIANALE

Fondata nel lontano 1966 dalla famiglia Gorini, l'azienda è denominata da subito Sprint, al fine di evocare la figura dello 'Sprinter' Gorini Walter, esponente della famiglia che vinse la medaglia di bronzo in tandem ai campionati del mondo nel 1966 a Francoforte e l'oro nel 1968 a Montevideo.

La distilleria Sprint ha acquisito negli anni diversi marchi e, soprattutto, molte ricette artigianali ed esclusive per la produzione di alcolici con forte personalità e carattere unico. I prodotti sono ottenuti con l'utilizzo di alcool di prima scelta, lavorato con erbe, infusi, frutta, succhi e altri prodotti derivati dalla produzione del vino, reinterpretando in chiave moderna antiche ricette che si tramandano da generazioni. Alle grappe, distillati e liquori più tradizionali, Sprint Distillery ha saputo affiancare una serie di prodotti moderni e innovativi, liquori e creme come il Choc, crema di cioccolato e grappa, la Nera Liquerizia, ottenuta dalla radice della liquirizia di Calabria, il Cuore Divino, un liquore dolce a base di vino rosso e ciliegie amarene, il tipico limoncello, il liquore al gusto di Caffè Espresso, ma anche vari liquori alla frutta: il Fior di Bananino, un'avvolgente crema di liquore alla banana, il Fior di Cocco e il Fior di Melone.

Tra i liquori tradizionali più noti si distinguono alcuni prodotti della linea Crude, in particolare la selezione di grappe di eccellenza e il nocino della linea Crude, ottenuto con ricetta artigianale di Pellegrino Artusi, destinati alla ristorazione. L'amaro Gambadilegno, ottenuto dall'antica ricetta del Liquorificio Garotti, il dry gin Red Harris, un distillato di acquavite di cereali, e la grappa tipica della Romagna, la Passadora, ottenuta da vinacce di pregiati vitigni romagnoli e distillata sottovuoto in speciali alambicchi. L'azienda distribuisce anche prodotti di importazione, selezionati dopo un accurato processo di analisi dei fornitori. L'affidabilità dell'azienda è confermata dall'interesse di diverse aziende che acquistano prodotti semilavorati destinati alla produzione di liquori ed altri derivati a base alcolica realizzati da Sprint Distillery, che si aggiungono ai liquori e distillati sfusi pronti per il confezionamento, oltre le bagne e le ricette speciali per l'industria dolciaria.

La qualità dei prodotti è alla base della filosofia di Sprint Distillery e la sicurezza dei processi produttivi a garanzia dei clienti e dei consumatori è fondamentale. Per questa ragione l'azienda ha effettuato importanti investimenti finalizzati ad ottenere dai più esigenti istituti internazionali la certificazione IFS Food Standard, version 6.1 - Higher level.



SPRINT
Distillery
DAL 1966

