

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Mercoledì 13 Aprile 2022 | aggiornato alle 02:04 | 83699 articoli in archivio

CHECK-IN

APP DOWNLOAD



CASTEL
FIRMIAN
L'eleganza dei Vini Trentini

iKitchen.
La cucina del futuro è già qui.
Per info: rational-online.com

RATIONAL



#VINITALY2022

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

Cantina Valsamoggia, oltre il Lambrusco c'è di più: ecco il Pignoletto

Il nuovo brand di Cantina Carpi e Sorbara, realtà emiliana da 1200 soci, presenta a Vinitaly due etichette del suo vino 100% Grechetto: una per l'Horeca e una in edizione limitata per consumatori giovani

12 aprile 2022 | 18:18



Cantina Carpi e Sorbara è una realtà storica della produzione del **Lambrusco**. Accoglie sotto la sua ala **1200 soci** e si occupa sia di imbottigliamento sia di vendita all'ingrosso. Negli anni, grazie all'acquisizione della **Cantina di Bazzano**, avvenuta nel 2014, l'azienda si è specializzata anche nel **Pignoletto**, ottenuto lavorando il **Grechetto gentile**.

È nato così il nuovo brand **Cantina Valsamoggia**, che a Vinitaly racconta due etichette particolari, in linea con gli obiettivi di Cantina Carpi e Sorbara: **innovarsi e fare ricerca senza mai dimenticare la tradizione**.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

079804



Il Pignoletto di Cantina Valsamoggia

«Il progetto è nato durante i mesi di quarantena - ha raccontato **Eleonora Rossi, che si occupa di sviluppo del prodotto e marketing** - "Ricordo di San Luca" è composto da una selezione di uve Grechetto, sia di pianura sia di collina, con caratteristiche quindi diverse. L'obiettivo è far conoscere il prodotto sul territorio, **rivolgendosi anche a un target giovane**, magari non abituato a bere "di casa propria"».

Così, oltre alla versione del Pignoletto classica, rivolta all'Horeca, è nata anche una versione chiamata **"Marilyn"**, in cui la bottiglia è stata personalizzata da **Enrico Dicò, artista romano rappresentante della Pop art italiana**.

▶ 00:00 / 00:00 ⏪

Speciale #vitaly2022: Intervista a Cantina di Sorbara

👍 1 💬 Commenta ➦ Condividi

Cassa in Cloud

Da registratore di cassa a ecosistema evoluto

[RICIEDI DEMO](#)

CAULI WINGS SALOMON FoodWorld

ALTERNATIVE VERDI ALLE CLASSICHE CHIK'N' WINGS

ORDINATE ADESSO DEI CAMPIONI GRATUITI!

RUGGERI IN OGNI BOTTIGLIA, UN MONDO DA SCOPRIRE.

SCOPRI DI PIÙ

CHAMPAGNE **PERRIER JOUËT**

Riempi il tuo mondo di meraviglia

BEVI RESPONSABILMENTE

L'ELEGANZA SENZA TEMPO

HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA MILANO

Distributor Collection

MENU

Il gestionale Cloud per la ristorazione

[Demo GRATUITA >](#)

L'ATROPEA EXPERIENCE

L'ATROPEA EXPERIENCE FESTIVAL DELLA CIPOLLA ROSA

Gusto... è ciò che dà un senso alla vita.

EXCELLENCE

SCAMPI NEL SOTTOBOSCO by *Piero Gagnare*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

079804