



## **IL GRANDE RITORNO DI CANTINE PELLEGRINO AL VINITALY** *(Verona, 9/12 aprile 2017)*

Sono trascorsi ben cinque anni dall'ultima partecipazione di **Cantine Pellegrino**, lo storico marchio dell'enologia siciliana, al Vinitaly. Dopo un periodo di ragionata assenza, la Famiglia è pronta al ritorno in grande stile per annunciare, ad appassionati e operatori del settore, due importanti novità: la **nuova immagine di Cantine Pellegrino** e il progetto dei **4 vini delle tenute di famiglia**.

Un ritorno tanto atteso da tutto il mondo del vino, anticipato da due importanti riconoscimenti, giunti prima dell'inizio ufficiale della 51° edizione del *Salone Internazionale dei vini e distillati* di Verona, che premiano sia la produzione vinicola che il lavoro sul restyling delle etichette: **premio cantina con il miglior vino per prezzo/piacere** (*Marsala Doc Vergine Riserva Dry 2000*) e premio speciale "**Immagine Coordinata 2017**" assegnato dalla Giuria del 21° Concorso Internazionale Packaging di Vinitaly.

Nell'accogliente atmosfera di uno stand innovativo, perfetta sintesi tra l'anima storica e il presente, i visitatori potranno compiere un vero e proprio viaggio enosensoriale nella Sicilia del vino, alla scoperta della **nuova immagine di Cantine Pellegrino**. Lo stile **vintage contemporaneo** adottato, è una scelta che vuole rimarcare i valori base quali famiglia, eleganza e sobrietà che hanno sempre contraddistinto la storia del *brand*. Una volta varcato il cancello d'ingresso in stile liberty, tributo alla Belle Époque, periodo di fondazione della cantina, sarà possibile degustare e apprezzare i **nuovi Cru**, che prendono il nome dalle **4 tenute di famiglia**, tutte dislocate nel cuore della Sicilia occidentale, e al tempo stesso ammirare il **restyling** delle nuove etichette.

Con i suoi oltre centotrent'anni di esperienza in vigna e in cantina, la **famiglia Pellegrino** può, a buon diritto, essere annoverata tra le dinastie del vino che hanno

scritto la storia dell'enologia siciliana moderna. Un impegno costante che, di generazione in generazione, ha visto tutti i componenti impegnati nella valorizzazione del complesso *terroir* siciliano e dei suoi vitigni autoctoni. Per esprimere la naturale vocazione di ogni singola tenuta, sono state individuate le varietà più idonee al contesto produttivo e le tecniche di coltivazione più appropriate per raggiungere tale obiettivo: il **Grillo** nella tenuta **Salinaro**, dove la stretta prossimità con la costa richiede una viticoltura di mare; il **Catarratto** nella tenuta **Kelbi**, qui Cantine Pellegrino pratica una viticoltura di precisione che ben si adatta alla rigogliosa macchia mediterranea che circonda i vigneti; e ancora il **Nero d'Avola** nel grande altopiano della tenuta **Gazzerotta**, caratterizzato da forti escursioni termiche, il contesto pedoclimatico ideale per dar vita a un grande vino rosso del sud; infine il **Syrah**, coltivato nelle terre aspre e desertiche di **Rinazzo**, con la sua viticoltura di "sopravvivenza" ai limiti dell'eroico.

Le novità riguardano anche la produzione di vini liquorosi. Cantine Pellegrino ha, infatti, rinnovato questo segmento creando due nuove etichette: **Zibibbo e Malvasia liquorosi bio**. Una vera innovazione nel panorama enologico italiano, tanto da essere i primi vini liquorosi biologici presenti sul mercato. Ma le sorprese non finiscono qui. Il viaggio enosensoriale in Sicilia prosegue a **Pantelleria**, con la degustazione del nuovo **Moscato naturale**, un vino di grande eleganza e finezza, e con il **Passito naturale**, massima espressione della viticoltura eroica degli alberelli dell'isola, la cui pratica agricola è patrimonio Unesco.

Moscato e Passito di Pantelleria sono stati premiati, al **Vinitaly International Packaging 2017**, per le eleganti etichette impreziosite da decori in lamina oro e argento, che raffigurano: nel Moscato un elemento di grande valore simbolico come il giardino pantesco, la tipica costruzione del territorio che, come uno scrigno, protegge un'unica pianta; l'etichetta dello Zibibbo, invece, sintetizza con ricchi decori in oro e foglie tre concetti che rimandano alla sicilianità, ai vini da dessert e alla naturalità del prodotto. Il Moscato si è aggiudicato anche il premio **Etichetta d'oro** per la categoria "*Vini dolci naturali e vini liquorosi*".

Un **legame profondo**, quello che lega **Cantine Pellegrino** all'isola di **Pantelleria**, iniziato nel 1994 e che oggi costituisce un importante volano per l'intera economia dell'isola. Il 65% della produzione di vini dolci da uve Zibibbo è, infatti, da attribuire a Pantelleria, impegnata da sempre nella tutela del lavoro svolto dal **contadino pantesco** e dei **paesaggi terrazzati**.

E poi non poteva certo mancare il **Marsala**, il vino con cui nel 1880 è iniziato il grande progetto produttivo di Cantine Pellegrino. Ancora oggi, nella cantina storica di famiglia, dopo lunghi anni di affinamento in botti di rovere, nascono Marsala Superiore Oro, Rubino, Riserva Ambra, Vergine e Soleras.

Queste anticipazioni sono solo alcune delle tante novità che saranno svelate in anteprima, dal 9 al 12 aprile, alla Fiera di Verona. Il grande ritorno di Cantine Pellegrino segna una svolta decisiva per la storica realtà familiare, che traccia così l'inizio di un nuovo entusiasmante percorso tutto da scoprire.

**Posizione Vinitaly 2017: Padiglione 2 Sicilia - Stand 80-88**