



## MALVASIA E ZIBIBBO PELLEGRINO: I PRIMI VINI LIQUOROSI BIOLOGICI ITALIANI

Sono delle Cantine Pellegrino i primi vini liquorosi a riportare, in etichetta, il marchio biologico. Due creazioni innovative che mancavano nel panorama enologico italiano. **Malvasia** e **Zibibbo liquorosi bio**, due vini pronti a rivoluzionare le abitudini del fine pasto, grazie a tecniche di produzione innovative e una nuova veste grafica che ne sottolinea l'**anima contemporanea**, in linea con i gusti degli appassionati di tutto il mondo.

*“Oggi la domanda di vini biologici è in costante crescita - afferma **Benedetto Renda**, amministratore delegato della Pellegrino - così come aumenta l'attenzione del consumatore, italiano e internazionale, verso i temi legati alla sostenibilità e al rispetto dell'ambiente. L'idea di creare i primi vini liquorosi a marchio bio del mercato, nasce dalla volontà di proseguire quel percorso di **valorizzazione e tutela del terroir siciliano**, di cui la nostra famiglia è custode da oltre centotrent'anni”.*

Lo **Zibibbo** liquoroso bio è un vino da dessert elegante, caratterizzato da intense note di agrumi e zagara, mentre la **Malvasia** liquoroso bio si caratterizza per il suo gusto pieno e armonico e le intense note di frutta matura e sentori di melone e albicocca.

Entrambe le uve, particolarmente aromatiche, sono coltivate lungo la **fascia costiera** della Sicilia occidentale, in provincia di Trapani, dove da sempre le Cantine Pellegrino praticano una gestione agronomica sostenibile dei vigneti. Durante i processi di vinificazione è vietato l'uso di enzimi, e, per arrestare la fermentazione, è utilizzato solo ed esclusivamente alcool proveniente dalla distillazione di vino biologico.

Grazie alle favorevoli condizioni climatiche, la Sicilia è un'isola altamente vocata all'**agricoltura biologica**. Il metodo di produzione in biologico delle Cantine Pellegrino rispetta e tutela la biodiversità nel vigneto: lavorazioni al suolo limitate, adozione di tecniche green come l'inerbimento con essenze erbacee miglioratrici (graminacee e leguminose) di origine rigorosamente siciliana, **totale assenza di prodotti chimici di sintesi** e utilizzo esclusivo di prodotti naturali.

Continua così il grande progetto enologico di una delle più grandi famiglie del vino siciliano, iniziato nel lontano 1880 e ancora oggi portato avanti, con passione e dedizione, dalla sesta generazione. Nel tempo, l'attenzione della Pellegrino si è concentrata, sempre di più, sulla produzione in regime di biologico certificato. La produzione dei due nuovi vini liquorosi bio rappresenta così una ulteriore conferma di questa **green attitude**. Per la Pellegrino il rapporto con il territorio siciliano è, da sempre, il punto cardine della filosofia produttiva dell'azienda. L'ennesimo atto d'amore nei confronti della Sicilia, una terra da amare, tutelare e tramandare alle future generazioni.