



CANTINE PELLEGRINO AL VINITALY 2018

Un nuovo progetto sui vini autoctoni biologici, il restyling dei due vini icona Tripudium e Nes, e Marsala Revolution. Tante le novità che saranno presentate in anteprima al Vinitaly dallo storico marchio del vino siciliano.

Ritorna anche quest'anno al Vinitaly l'accogliente atmosfera dell'innovativo stand Pellegrino dallo stile **vintage contemporaneo**, uno dei più apprezzati di tutto il Padiglione Sicilia per design e immagine, perfetta sintesi tra l'anima storica e il presente, dove i visitatori possono compiere un vero e proprio viaggio enosensoriale nel mondo del vino siciliano.

Tante le novità da presentare in anteprima alla stampa e agli operatori del settore, a cominciare da un progetto dedicato ai **vini autoctoni biologici**, che vanno ad arricchire la produzione della Pellegrino, da sempre impegnata nella valorizzazione del territorio, di due nuovi vitigni autoctoni, fino ad ora mancanti: nerello mascalese e grecanico. Grati al territorio e alla natura, i componenti della famiglia non solo hanno attuato scelte nel segno della sostenibilità ambientale, ma hanno voluto anche produrre vini da coltivazione biologica. Per Pellegrino Bio significa essere in equilibrio con l'ambiente e con un modello di gestione agronomica che garantisce salubrità nelle uve e dunque nei vini, che sono frutto di territorialità ed intelligenza viticola. E in Sicilia tutto è più semplice: l'isola è infatti fortemente vocata all'agricoltura biologica; qui è sufficiente assecondare ciò che la terra offre naturalmente per ottenere i migliori frutti. In anteprima al Vinitaly vengono svelati dunque i **due nuovi vini autoctoni biologici**, Biosfera e Materico. **Biosfera** presenta una dominante di catarratto, la cui esuberanza e forte personalità è mitigata dal grecanico. Con i suoi 12 gradi, è un vino bianco leggero, sapido e fragrante, che si distingue per finezza ed equilibrio. Al palato emergono note fresche e naturali di agrumi e frutta a polpa gialla. **Materico** è un vino rosso ottenuto da uve autoctone nerello mascalese coltivate con metodo biologico nella provincia di Trapani. La sfida della Pellegrino è stata quella di utilizzare un vitigno diffuso in tutta la Sicilia e noto per la sua particolare attitudine all'invecchiamento, per la produzione di un vino rosso fresco d'annata, capace di esprimere l'eleganza mediterranea attraverso piacevoli nuance fruttate di mora, marasca e ciliegia nera.

Tra le novità svelate al Vinitaly, anche il restyling di due vini icona della Pellegrino, Tripudium e Nes. **Tripudium** è il rosso che rappresenta ogni anno la più alta espressione qualitativa della vendemmia, elemento infatti particolarmente messo in risalto nella nuova etichetta di questo storico vino, ottenuto dalle migliori uve a bacca nera, il cui uvaggio varia di annata in annata. A partire dal 2001, anno della prima vendemmia, sono state selezionate dall'enologo uve nero d'avola, il vitigno autoctono più rappresentativo dell'isola, in purezza o in blend con syrah e cabernet sauvignon, le due varietà internazionali che meglio si sono adattate al clima mediterraneo della Sicilia occidentale. Il **2014** è stata un'annata indimenticabile grazie al clima uniforme e molto equilibrato. A fasi di caldo torrido si sono alternate fasi relativamente fresche, mantenendo così le temperature intorno alla media. In queste condizioni così favorevoli il nero d'avola è maturato meglio degli altri vitigni, esprimendo il massimo della qualità. È proprio al vitigno principe dell'enologia siciliana che è stata dedicata questa nuova annata del Tripudium. **Nero d'avola in purezza**, è un vino di grande personalità, profondo e persistente, caratterizzato da sentori di prugna e ciliegia nera, avvolti da note balsamiche in un vero e proprio tripudio per i cinque sensi.

Nes, Passito Naturale di Pantelleria, è la punta di diamante della produzione di Pellegrino sull'isola, frutto di una selezione particolare di uve provenienti da zone costiere esposte a sud, quali Martingana, Scauri e Rekhale, dove il vento crea una maggiore erosione che manda in stress idrico la pianta e completa la maturazione. In queste condizioni la vite cresce sana e l'uva inizia ad appassire lievemente mentre è ancora sulla pianta. Nes è la massima espressione della viticoltura eroica degli alberelli dell'isola, la cui pratica agricola è stata riconosciuta patrimonio **Unesco**. Quest'anno la Pellegrino ne celebra il **ventennale** con una nuova veste che esalta l'unicità di questo vino pluripremiato fin dal 1998, anno della prima vendemmia. La nuova elegante bottiglia in vetro bianco con fondo spesso, progettata per le Cantine dallo studio di design Alias, consente di esaltare alla perfezione il colore dorato con sfumature ambrate di questo nettare divino: una preziosa bottiglia per un vino altrettanto pregiato.

Altra importante novità presentata in occasione del Vinitaly è **Marsala Revolution**, il nuovo modo di vivere il marsala, che avvicina un pubblico sempre più giovane ed esigente a uno dei prodotti storici italiani, stimolando occasioni di consumo in contesti nuovi e diversi. Cinque diverse tipologie di marsala, ispirate ad altrettanti personaggi che ne hanno fatto la storia, riproposte in chiave estremamente contemporanea, esaltando così le radici di un prodotto della tradizione italiana con un'immagine nuova e fuori dai canoni: **John Woodhouse**, il mercante inglese che nel 1773 inventò il marsala, **Benjamin Ingham** che ne ampliò la produzione, **Joseph Whitaker** che lo distribuì in tutto il mondo, **Horatio Nelson** che lo promuoveva nei migliori salotti europei e **Anita Garibaldi**, il cui marito lo apprezzò nel suo famoso sbarco nell'isola. Sono loro i grandi pionieri, i personaggi che hanno contribuito a rendere famoso il marsala e che hanno ispirato i nuovi prodotti Pellegrino.

*“Vinitaly – afferma **Benedetto Renda**, amministratore delegato delle **Cantine Pellegrino** – è un momento fondamentale per incontrare addetti ai lavori e*

consumatori, presentando in anteprima le nuove annate e le novità come Marsala Revolution, un progetto ambizioso dedicato a un vino leggendario e strettamente legato alla storia della nostra famiglia”.

La nuova linea è già stata premiata dalla giuria della 22° edizione dell'International Packaging Competition di Vinitaly con un doppio riconoscimento: **Premio Speciale “Packaging 2018”** ed **Etichetta d'Oro**.

In degustazione allo stand delle Cantine Pellegrino anche le nuove annate dei quattro Cru della linea **Tenute di Famiglia**, a cui quest'anno si affianca il nuovo **Gazzerotta Grillo Superiore**, in commercio dal prossimo autunno. Da menzionare anche *Finimondo!*, il nuovo rosso da uve leggermente appassite, dedicato ai giovani frequentatori di bar e wine bar alla ricerca di un vino morbido e suadente; un vino spensierato che ama la compagnia, senza rinunciare all'eleganza.

Vinitaly 15-18 aprile 2018

Posizione: Padiglione 2 Sicilia - Stand 67D/74E