



SETTESOLI

Settesoli Collezione: due nuovi vini arricchiscono la linea

*Settesoli presenta due novità per la linea nata dall'unione tra il meglio delle varietà autoctone siciliane e internazionali: **Collezione Lucido Sauvignon Blanc** e **Collezione Nerello Cappuccio Pinot Nero***

Menfi, 8 aprile 2024 – Settesoli, marchio globale di Cantine Settesoli dedicato al canale off-trade, presenta due nuove etichette nella sua prestigiosa linea Collezione: **Collezione Lucido Sauvignon Blanc** e **Collezione Nerello Cappuccio Pinot Nero**. Questi due nuovi blend seguono la **logica dei Collezione – abbinamento autoctono con internazionale** – che già aveva scelto come protagoniste le iconiche etichette Grillo Chardonnay e Nero d'Avola Syrah; una linea di vini dal **carattere innovativo, delizioso e intrigante**. L'obiettivo è quello di **valorizzare autoctoni siciliani poco conosciuti in blend con varietali internazionali**, familiari ai consumatori di tutto il mondo. Le due novità saranno **presentate in anteprima durante Vinitaly**, offrendo agli amanti del vino un'esperienza sensoriale in grado di mescolare, in un vortice armonico, profumi e sapori siciliani ed esotici.

*"Con l'introduzione di due nuove etichette alla linea Collezione – racconta l'agronomo **Filippo Buttafuoco**, continuiamo a perseguire il cammino verso l'eccellenza vinicola, invitando a scoprire l'**armonia** che nasce dall'unione di **varietà autoctone e internazionali**, portando avanti l'**eredità millenaria della viticoltura siciliana nel mondo contemporaneo**. Le varietà autoctone siciliane, come il **Lucido** e il **Nerello Cappuccio**, sono **custodi di una storia ricca e di un terroir unico**, caratterizzato dal clima mediterraneo e da suoli a medio impasto, calcarei e argillosi."*

Queste uve portano con sé secoli di tradizione e un **profilo singolare** che si esprime in **profumi intensi e sapori complessi, riflettendo l'essenza stessa della Sicilia**. D'altra parte, le varietà internazionali, come il **Sauvignon Blanc** e il **Pinot Nero**, apportano al blend un'ulteriore dimensione, **aggiungendo eleganza, freschezza e struttura**. La loro presenza **completa e arricchisce il profilo aromatico dei vini**, creando un connubio armonioso e perfettamente equilibrato.

Un'altra importante novità è il **restyling del packaging** che coinvolge tutta la linea Settesoli Collezione. La **nuova capsula** combina l'eleganza del nero con il colore più identitario di Settesoli: l'arancione. Ad impreziosire ulteriormente le etichette, contraddistinte da uno **stile minimal ed elegante**, l'introduzione di una **fustella di design, logo in doppia lamina, colori accattivanti e varietali utilizzati nel blend ben visibili**. A fronte di questi significativi cambiamenti visivi, per garantire il riconoscimento immediato del brand da parte del consumatore, **il logo è stato mantenuto nella stessa posizione** rispetto alla precedente etichetta.

Le nuove referenze della linea Collezione – Collezione Lucido Sauvignon Blanc e Collezione Nerello Cappuccio Pinot Nero – e il restyling del packaging rappresentano un traguardo importante nella storia di sperimentazione e ricerca di Settesoli. Questo marchio appartiene alla cooperativa Cantine Settesoli, simbolo di **eccellenza vinicola siciliana**, offre una vasta gamma di vini 100% vegan che include vitigni autoctoni e internazionali, vinificati sia in purezza che in blend, anche in versione Bio. Un'ampia scelta con un'unica caratteristica distintiva: **l'alta qualità ad un prezzo accessibile** che ne determina il successo in ogni occasione di consumo.

Collezione Lucido e Sauvignon Blanc

Questo Collezione è il risultato di un **audace connubio** tra la **varietà autoctona Lucido** e il rinomato **Sauvignon Blanc**; utilizzati in blend al 50%. Il Lucido, vitigno antichissimo della Sicilia, resistente alla siccità e allo scirocco, predilige **terreni a medio impasto e argillosi** e viene vendemmiato **tra fine agosto e la prima decade di settembre**. Il Sauvignon Blanc dimora su **suoli a medio impasto e calcarei** e viene vendemmiato la **prima decade di agosto**. La fermentazione si svolge in silos di acciaio a temperatura controllata; sempre in acciaio l'affinamento per riposare **in bottiglia almeno 4 mesi**. Questo vino equilibrato e fresco si distingue per il suo **colore giallo paglierino con riflessi dorati** e per le sue **note di agrumi, completate da un finale erbaceo**. Perfetto in abbinamento con crudité di pesce e ragù di coniglio, questo blend incanta con la sua raffinatezza e complessità.



Collezione Nerello Cappuccio e Pinot Nero

Il Collezione Nerello Cappuccio e Pinot Nero è un'esplosione di persistenza ed eleganza, blend al 50% dell'**autoctono Nerello Cappuccio** e 50% del celebre **internazionale Pinot Nero**. Il Nerello Cappuccio, che deve il suo nome alla conformazione delle sue foglie, le quali, come un cappuccio avvolgono i grappoli proteggendoli dalle intemperie, predilige **terreni a medio impasto** mentre il Pinot Nero ha trovato la sua allocazione in Sicilia su **terreni a medio impasto e calcarei**. La vendemmia avviene la **prima decade di settembre** per il Nerello Cappuccio e a **fine agosto** per il Pinot Nero. La fermentazione avviene in **silos di acciaio** a temperatura controllata. Segue l'affinamento per **almeno 4 mesi in bottiglia**. Si presenta di **colore rosso rubino con riflessi granati**; avvolge il palato con deliziose **note di ciliegia e mora**, completate da un finale rotondo. Ideale in abbinamento con funghi ripieni e sarde alla griglia.



CARTELLA STAMPA

Cantine Settesoli S.C.A.
Strada Statale 115, 92013 Menfi (AG)
www.cantinesettesoli.it

