Estal punta sull’innovazione con il rivoluzionario concept Sommelier

estal-wild-glass-91ed97f2

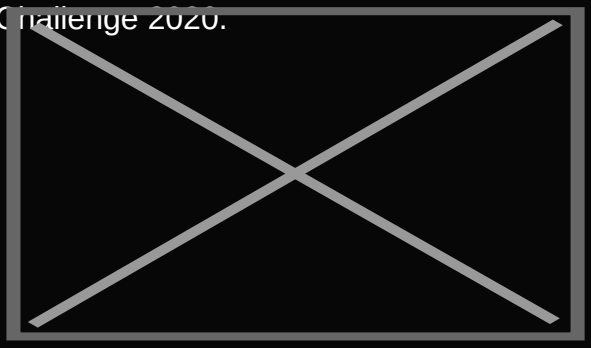
Estal, azienda leader nel settore del packaging premium, presenta in Italia il concept **Sommelier**, un **progetto di bottiglia con una bocca dal profilo innovativo** che esalta la qualità del vino.

Il nuovo approccio di design di Sommelier consiste in una bocca dal profilo minimalista che non soltanto dà vita ad una figura essenziale e fluida, ma fornisce al consumatore anche notevoli vantaggi dal punto di vista funzionale. La bocca Sommelier seduce per la sua semplicità, che unisce la bocca ed il corpo della bottiglia grazie ad una piccola fessura nel collo che fa sparire l’anello in rilievo tipico della bottiglia tradizionale. Si ottiene così una linea continua dall’inizio della spalla fino al bordo superiore della bocca.

Il risultato di questa innovazione apporta evidenti **vantaggi estetici e funzionali**. Innanzitutto, si ottiene una bottiglia giovane con un’immagine fluida, dinamica ed innovativa, con un aspetto più deciso e di alta qualità. Le bottiglie Sommelier sono realizzate con un minor quantitativo di vetro, ma l’immagine globale è più robusta e potente del normale, proprio come richiesto dai marchi premium del settore vinicolo.
Inoltre la bocca Sommelier apre nuove strade alla creazione di bottiglie di vino contemporanee ed esclusive, in linea con le nuove aspettative dei consumatori.

Il formato, disponibile nella versione alta e bassa, consente la stampa diretta praticamente su tutta la lunghezza. Inoltre, il concept non comporta alcun cambiamento nelle modalità di incapsulamento e tappatura rispetto alla bottiglia tradizionale, in quanto la bocca Sommelier rispetta la norma Cetie e consente di continuare ad utilizzare gli stessi tappi (in sughero, sintetici o altri), grazie al profilo interno identico a quello previsto dalla norma.
Estal collabora già con successo con rinomati produttori italiani tra cui Fratelli Francolli, Antiche Terre Dei Conti, Azienda Agricola Febo Davide e Borgo De’ Medici e spera di continuare a conquistarli con il nuovo design di Sommelier.

Estal collabora inoltre con rinomati designer come Mario Di Paolo. Una delle loro ultime collaborazioni - che vedeva l’unione tra la bottiglia Clarior di Estal ed un progetto di Spazio Di Paolo per il marchio Brand Breeder di DiBaldo - è stata premiata con la medaglia di bronzo nell’International Spirits Challenge 2020.



Proprio due recenti creazioni di Estal sono perfette per il settore della distilleria: **Wild Glass** e **Wildly Crafted**. Wild Glass è un colore nuovo sul mercato, che combina perfettamente richieste dei consumatori sempre più attenti alla sostenibilità dei materiali, alla bellezza naturale nel design e all’efficienza nella produzione. Questo nuovo colore, applicabile anche ai settori vino, bevande, gourmet e beauty, viene ottenuto partendo dal 100% di vetro riciclato PCR (Post Consumer Recycled Glass) ed ha un design genuino ed autentico, molto simile a quello della cristalleria artigianale, ed è inoltre estremamente efficiente visto che non scarta bottiglie con imperfezioni cosmetiche.

Wild Glass è stato premiato al Luxe Pack Monaco con il Premio Speciale della Giuria nei Prix Luxe Pack in Green per la categoria Solutions Packaging. L’impiego di questo vetro riciclato riduce il consumo di energia e le emissioni di CO_2, in quanto per fondere questo materiale è necessario meno carburante rispetto a quello necessario a convertire la materia prima in vetro. E’ inoltre necessaria anche una minore estrazione totale di materiali vergini, poiché 1 kg di vetro recuperato corrisponde ad 1,2 kg di materie prime (virgin raw materials). Estal ha creato varie tonalità di colore basate sulla stessa formula ecologica: Flint Wild Glass e Dark Wild Glass.

D’altra parte, Wildly Crafted è il nuovo marchio di Estal pensato per i produttori alla ricerca di un aspetto artigianale, grezzo ed imperfetto e di una produzione industriale rispettosa della sostenibilità.

Wildly Crafted va oltre il design: è un linguaggio artigianale che fornisce ai brand un nuovo ingrediente di valore e un’identità che genera comunità. Le bottiglie Wildly Crafted, uniche grazie alle texture etichettabili, si presentano in 5 formati differenti - Primal, Natural, Brave, Bobber e Bobber Jr - e con due tipi di bocca, Bocachata e Chocker, che si contraddistinguono per la loro finitura pulita e chiara tipica della produzione artigianale.
In opzione, c’è la possibilità di combinare le bottiglie con design Sommelier ed il nuovo colore Wild

Glass. Anche le bottiglie Wildly Crafted possono essere realizzate con questo nuovo colore in vetro 100% riciclato.