Senza Tempo: debutta la nuova linea di vini di Cantine Riunite&Civ

schermata-2015-07-13-a-105811-12c73b97

Passato, presente e futuro, un unicum ininterrotto, senza cesure, senza soluzione di continuità: SenzaTempo, appunto. Proprio come la nuova linea di Cantine Riunite & CIV, lanciata in occasione dell'Esposizione Universale 2015 e che presenta tre vini frizzanti, con il fondo in bottiglia, preparati- dunque- secondo il metodo ancestrale.

La linea SenzaTempo comprende il Lambrusco Riunite, il Prosecco Maschio e il Pignoletto Righi: ogni marca interpreta, secondo gli elementi chiave della propria strategia e del proprio posizionamento, il richiamo alla tradizione attraverso il packaging, l'immagine e il prodotto.

Peculiarità comune è la presenza in bottiglia dei lieviti che conferiscono ai tre vini una corposità particolare, dall'indubbio carattere.

A supporto del lancio della nuova linea e per spiegarne le peculiarità sono previsti alcuni eventi educational che prevedono la presentazione di questi vini in abbinamento a ricette culinarie del territorio.

[caption id="attachment_80222" align="alignleft" width="210"]Nicola Batavia Nicola Batavia[/caption]

Come quella delle Tagliatelle alla Carbonara nella versione inedita di Nicola Batavia, patron de 'L Birichin: Tagliatelle rigorosamente stirate a mano dalle due "sfogline" Silvia e Lia e condite con una crema d'uovo in camicia, prosciutto, pepe e riso croccante per un tocco di cromatismo "goloso".

Un gusto deciso, perfetto se abbinato al Lambrusco Riunite Metodo Ancestrale "SenzaTempo", dalla struttura corposa, grazie alla presenza dei lieviti.

Oppure come quella dei "Maltagliati in salsa di verdure crude", esaltati dal Pignoletto e dal Prosecco.

Una scommessa importante, che mira a recuperare la tradizione vitivinicola locale, secondo un metodo che è sinonimo di una produzione legata alla cultura, all’esperienza tramandata di generazione in generazione, alla semplicità e alla genuinità, alle «cose buone come si facevano una volta», al prodotto non filtrato, crudo e schietto.

[caption id="attachment_80177" align="alignright" width="340"]
Corrado Casoli con le due sfogline Silvia e Lia Corrado Casoli con le due sfogline Silvia e Lia[/caption]

«È un progetto cui teniamo molto – racconta Corrado Casoli, presidente del gruppo – perché rispecchia le nostre radici contadine e perché ci ricorda le nostre origini, la nostra infanzia. I nostri vini tradizionali (Lambrusco, Pignoletto e Prosecco), in questa formulazione ci fanno infatti vivere un’esperienza gustativa senza tempo in cui affiorano i ricordi, ma rivisitati in chiave moderna, espressione di un modo di bere e di vivere meno sofisticato, ma di maggior soddisfazione».