Cirio festeggia i suoi 170 anni con una bottiglia limited edition di Nizza DOCG

5e2b93f2-880e-40e6-a8e8-3594b3fce122

Un omaggio alle radici di uno dei marchi più iconici dell’agroalimentare italiano e alle comunità dove è nato e cresciuto il suo fondatore. In occasione dei 170 anni del marchio Cirio, Conserve Italia, Cantina di Nizza e Azienda Agricola Il Botolo hanno realizzato una bottiglia limited edition di Nizza DOCG, vino che rappresenta le eccellenze del territorio monferrino e che sarà destinato ad accompagnare eventi istituzionali e iniziative legate a questo anniversario,

L'iniziativa intende celebrare la memoria di **Francesco Cirio**, nato a Nizza Monferrato nel 1836, pioniere dell’industria alimentare italiana nonché protagonista di una delle più significative storie imprenditoriali del nostro Paese, iniziata proprio nel 1856. Un percorso che, a partire da una forte vocazione agricola e da una straordinaria capacità di innovazione e legame con i territori di coltivazione dei prodotti ortofrutticoli, ha portato il nome Cirio, da oltre vent’anni parte del portafoglio di Conserve Italia, a diventare in tutto il mondo sinonimo di qualità e tradizione alimentare italiana.

Quote

Per noi celebrare i 170 anni di Cirio significa valorizzare le radici di un marchio che continua a essere protagonista dell'agroalimentare italiano. Questa iniziativa nasce dal desiderio di rendere omaggio ai luoghi che hanno visto nascere Francesco Cirio e ai valori che ancora oggi guidano il nostro lavoro: qualità, innovazione e legame con i territori. La collaborazione con Cantina di Nizza e Il Botolo rappresenta al meglio questo spirito e testimonia come le eccellenze italiane possano fare squadra per raccontare una storia che guarda al futuro senza dimenticare le proprie origini.

Federico Cappi, direttore marketing retail di Conserve Italia

Il vino esclusivo Nizza DOCG dedicato a Francesco Cirio rappresenta l'incontro tra la storia del marchio storico e una delle migliori produzioni del comprensorio di riferimento. Realizzato con uva

Barbera in purezza coltivata nei 18 Comuni dell’astigiano attorno a Nizza Monferrato – la zona tradizionalmente più vocata per questo vitigno – e soggetto ad un rigoroso disciplinare di produzione che punta a garantire la massima qualità, il Nizza DOCG è un vino rosso affinato in legno per almeno sei mesi che esprime tutta l’eccellenza della viticoltura piemontese.

Il progetto è stato sviluppato da Conserve Italia insieme a Cantina di Nizza e Azienda Agricola Il Botolo, due realtà profondamente radicate nelle colline dell’Alto Monferrato e accomunate dalla volontà di valorizzarne identità, cultura produttiva e patrimonio enologico. Il design della bottiglia, impresso direttamente sul vetro grazie ad un’innovativa tecnica di serigrafia, richiama la figura di Francesco Cirio attraverso la riproduzione della sua firma e la denominazione della prima attività commerciale aperta a Torino (“negozio in commestibili”), valorizzando così quel connubio tra tradizione e capacità di innovare che continua a caratterizzare il marchio.