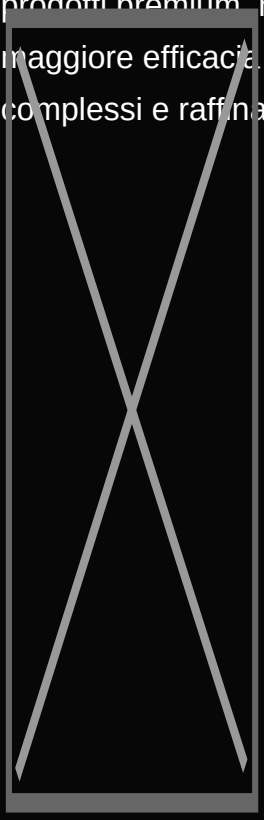
La linea Castelforte di Collis-Riondo presenta il nuovo look

foto-amarone-cf-crop-90607d80

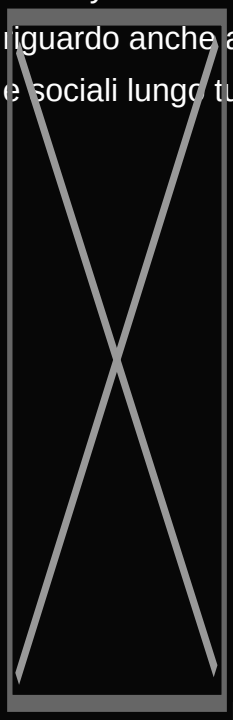
Aria di rinnovamento in Collis-Riondo. In occasione di Vinitaly, dal 15 al 18 aprile a Verona (Pad. 4 – Stand D3), verrà inaugurato il completo restyling delle etichette della linea Castelforte dedicate a prodotti premium, nell'ottica di consolidare il posizionamento sul mercato e rappresentare con maggiore efficacia comunicativa i vini ideali per la ristorazione e l'accompagnamento ai piatti più complessi e raffinati.



Con elementi di particolare pregio come le scritte a vetro-rilievo, il nuovo look garantisce immediatezza e riconoscibilità. Il concept grafico infatti assicura alta emozionalità, lasciando trasparire tutta l'eleganza e la raffinatezza delle denominazioni più rappresentative del territorio: dall'Amarone della Valpolicella, che al palato evidenzia un sapore di amarena, note speziate

di vaniglia e caffè, al Valpolicella Ripasso, affinato in botti di rovere, secco, corposo e con profumi di ciliegia, frutti rossi e spezie; dal Pinot Grigio, con evidenti note agrumate di pompelmo e salvia, al Soave Colli Scaligeri, secco, elegante e intenso con una piacevole acidità e un finale sapido e minerale.

Vinitaly sarà teatro della presentazione di una gamma di altissimo livello, che pone un occhio di riguardo anche al sostegno della green economy, in un quadro di rispetto dei rigorosi criteri ambientali e sociali lungo tutte le filiere produttive.



Di grande rilievo infatti la scelta di comporre le nuove etichette ed i cartoni tramite materiali provenienti da filiere produttive certificate FSC, che dal 1993 riconosce i prodotti che utilizzano legno proveniente da foreste e piantagioni gestite in maniera corretta e responsabile. Da segnalare inoltre l'impiego di bottiglie leggere del peso di 420g, che mirano ad incontrare le esigenze dei mercati internazionali, in particolare Nord-Europa e in Canada, da sempre molto attenti alle tematiche ambientali.

Il marchio Castelforte è dedicato ai vini DOC e varietali veneti, dal corpo pieno. Il nome prende ispirazione e rende omaggio al vicino Castello di Soave, che rappresenta "Castello" e "Città Fortificata" allo stesso tempo. La fusione dei due concetti ha dato origine alla firma Premium delle Cantine Collis-Riondo, che si caratterizza per gradazioni alcoliche che vanno dal 12,5% vol del Pinot Grigio fino al 15% dell'Amarone.