

Världsnyhet: Cantina Baglietti lanserar No. 7 och No. 10 i Sverige

Efter en lång och noggrann process är vinhuset Cantina Baglietti, i norditalienska Venetien, redo att lansera sina exklusivaste mousserande viner någonsin. Baglietti No. 7 är en ekologisk spumante rosé men inslag av hallon, citrus och mandel. Baglietti No. 10 är en torr prosecco med tydliga inslag av päron, citrus och mandel. Att Cantina Baglietti väljer att världslansera i Sverige beror dels på att vi svenskar är kända för vår trendkänslighet, dels på att vi har en särskild förkärlek till just prosecco.



Cantina Baglietti har anor från 1800-talet. Traditionen och hantverket har förts vidare från generation till generation och drivs idag av far och son. Trots sitt arv är vinerna moderna med en egen utvecklad jästkultur som ger en särskild karaktär. Området där druvorna odlas är skyddat av berg men ligger samtidigt nära havet, vilket ger optimala förhållanden för fylliga, generösa och fruktiga viner.

Vinhuset är känt för sin höga kvalitet. Med lanseringen av No. 7 och No. 10 tar Cantina Baglietti ytterligare ett kliv. Båda vinerna är perfekta som aperitif och passar utmärkt till lättare tilltugg. Tack vare dess elegans och fina fyllighet går de även bra till ljust kött, fisk eller skaldjur. Baglietti No. 10 passar även utmärkt till charkbrickan. Namnen till de exklusiva vinerna är inspirerade av två viktiga adresser i Venetien där avgörande beslut för vinhusets framtid tagits. Ett på nummer 7 och ett på nummer 10.

”Sverige är en medveten och kräsen marknad, i synnerhet när det gäller mousserande viner. Lyckas vi här vet vi att vinerna har stora möjligheter på andra marknader också”, säger Corinne Gunnarsson på Core Wine.

För att lyckas i Sverige har Cantina Baglietti inte lämnat något åt slumpen. Vinerna har därför fått en flaskdesign som ska matcha innehållet. Precis som vid vinernas framställning har designen tagits fram i flera steg. Bakom flaskan står den högt ansedda designern Raimondo Sandri.

Baglietti No.7

Baglietti Rosé Extra Dry No. 7 är en ekologisk spumante rosé med en fyllig doft av vit persika, citrus och sommarbär. Smaken är elegant och torr med inslag av hallon, citrus och mandel. Kombinerat med en välbalanserad syra och helt torr avslutning får vinet en fantastisk fin fyllighet. Baglietti No. 7 är även helt ekologisk från början till slut. Området där man odlar druvorna är skyddat av berg men också väldigt rikt på hav och floder, vilket ger optimala förhållanden för att odla fylliga, generösa och fruktiga viner. Vinet ska serveras kallt (6-8 grader).

Artikelnummer: 76873

Alkoholhalt: 11 %

Pris: 99 kronor

Volym: 750 ml

Leverantör: Core Wine



Baglietti No. 10

Baglietti Prosecco No. 10 har en stor doft och en elegant torr smak av päron, citrus och mandel. Genom att låta vinet vila på jästen en längre tid har en särskilt torr och fyllig smak uppnåtts. Till detta fantastiska hantverk har man bara jobbat med druvor från området Piave som är Cantina Bagliettis mest kvalitativa område i Prosecco. Perfekt serveringstemperatur är 6-8 grader.

Artikelnummer: 74590

Alkoholhalt: 11 %

Pris: 99 kronor

Volym: 750 ml

Leverantör: Core Wine



För mer information, varuprover och högupplösta bilder vänligen kontakta:

Emma Lind

PR Consultant, Kelly and Pling

emma.l@kellyandpling.com

073 553 72 82

Corinne Gunnarsson

Brand Manager, Core Wine

info@corewine.se