



## SCRIMAGLIO FIRMA IL VINO DEL TORINO FC

LA PRESTIGIOSA CASA PIEMONTESE E' DA OGGI FORNITORE UFFICIALE DEI VINI DELL' FC TORINO.

*Nizza Monferrato, 22 ottobre 2009*

I prestigiosi Vini Scrimaglio, prodotti da oltre cento anni dalla omonima famiglia piemontese, sono da oggi partner dell' **FC Torino** per la produzione di una linea di vini e spumanti dedicati. I Vini Ufficiali FC Torino saranno presentati ufficialmente al pubblico e alla stampa in occasione dell'apertura della manifestazione **Wineshow**, in programma al Lingotto di Torino dl 24 al 26 ottobre p.v.

Vigneti nel cuore del Monferrato ed un network distributivo mondiale, una moderna cantina certificata ISO 14001 dotata delle più innovative tecnologie. Da quasi cento anni, una delle più famose famiglie rappresentative dell'enologia Italiana. Scrimaglio ha ottenuto, negli ultimi anni, importanti riconoscimenti in tutto il mondo da parte della stampa specializzata e Life-Style, i quali riconoscono alla storica Cantina Piemontese un exploit qualitativo unico negli ultimi anni. ([www.scrimaglio.it](http://www.scrimaglio.it))

Il Vino Ufficiale del Torino va ad incrementare l'ampia gamma dei **Fashion Wine**, linea di casa Scrimaglio nata nel 2005, sotto la direzione di Pier Giorgio Scrimaglio con l'obiettivo di promuovere operazioni di co-marketing e brand extension con aziende protagoniste del mondo della Moda, del Design dello Sport, del calibro di Fiat, Alfa Romeo, Lancia, Milan, Juventus, Genoa, Roma, Napoli, Sampdoria, Atalanta, Lazio, FIGC Nazionale Italiana Calcio e all'estero Bayern Munchen e Ajax, nel circuito Moto GP con il Team Fiat Yamaha, nel Basket con Olimpia Armani Jeans .

*"Il Vino è piacere, gioia, curiosità, cultura, heritage" - dice Pier Giorgio Scrimaglio, titolare delle Cantine Scrimaglio – Il Vino Ufficiale del Grande Torino consolida e arricchisce la nostra presenza nel panorama calcistico Italiano e Internazionale. I vini del Calcio, infatti, saranno oggetto di una campagna pubblicitaria nazionale sui canali **Mediaset Premium** per i mesi di novembre e dicembre, attestano ulteriormente il grande interesse riscosso dai nostri Fashion Wine.*

### **Note tecniche**

Per la società FC Torino , Scrimaglio ha creato un gamma di vini unica e dedicata. Queste le schede tecniche:

**MONFERRATO ROSSO D.O.C. FC TORINO:** Prodotto da vitigno Cabernet Sauvignon e Barbera d’Asti, il Monferrato Rosso rappresenta un grande vino italiano nello stesso tempo fresco, vigoroso e complesso. Gusto pieno, morbido, particolarmente persistente. Possiede una incredibile intensità di colore rosso, purpureo, intenso. Al naso presenta profumo di mora selvatica, lampone e spezie con sentori di vaniglia. Il Monferrato Rosso, vuole essere apprezzato per le sue caratteristiche globali senza necessariamente portare chi lo degusta alla scissione delle sue peculiarità dovute all’assemblaggio di più vitigni. Offre inoltre l’occasione di valutare in ogni suo aspetto la nobile armonia a cui può aspirare la Barbera in unione al Cabernet. Vino equilibrato, da degustazione, da accompagnarsi con cibi importanti che consentono la sua superba espressione.

**MONFERRATO BIANCO D.O.C. FC TORINO:** la dinamicità, la ricerca, l’evoluzione dello stile Scrimaglio si manifesta una volta di più con la creazione di questo Monferrato Bianco. L’intento è quello di produrre un vino dalle caratteristiche innovative, partendo dai vitigni internazionali prodotti in Piemonte quali il Sauvignon e lo Chardonnay. Il risultato si propone come un vino serio ed importante e allo stesso tempo piacevole. La tecnica di produzione detta “in riduzione” prevede che il mosto prima, e il vino dopo, non vengano mai a contatto con l’ossigeno, preservando l’integrità dei profumi e il gusto dell’uva di origine. Il colore è giallo paglierino intenso, con delicati riflessi verdi; il profumo intenso, fragrante, con note floreali accompagnate dai profumi tipici del Sauvignon. Gusto pieno, ricco, morbido, definito. Vino di particolare importanza, esente dalla stagionalità di consumo dei vini bianchi. E’ da preferire per ricchi piatti di pesce, senza escludere un antipasto caldo dell’inverno.

**SCRIMAGLIO Snc , Via Alessandria 67, 14049 Nizza M.to (AT) , Tel. +39 0141 721385/ 727052, [silvia.balza@scrimaglio.it](mailto:silvia.balza@scrimaglio.it)**