Cantina di Carpi e Sorbara fa squadra con il Carpi F.c.

Scritto da redazione
Venerdì 08 Marzo 2019 12:37

È stata lanciata l'etichetta dedicata alla società calcistica e ai suoi tifosi: un omaggio alle eccellenze del territorio, dal vino al calcio

Carpi. Cantina di Carpi e Sorbara scende in campo con una nuova proposta che rende omaggio alle eccellenze del territorio, dal vino al calcio. È il nuovo "nato" della cantina, che non a caso porta il nome del football club locale: il Carpi F.c. Un Salamino di Santa Croce in purezza che ben racconta l'eredità e l'anima di una terra speciale, quella in cui gli oltre 1.200 vignaioli riuniti sotto l'insegna di Cantina di Carpi e Sorbara raccolgono le proprie uve.

Ciò che accomuna l'impegno quotidiano dei produttori e lo slancio agonistico della squadra di calcio – oltre al territorio di appartenenza - è la forza di volontà, la passione per il proprio lavoro e la tenacia nel perseguire l'obiettivo. Una dedizione che ha portato Cantina di Carpi e Sorbara a costruire, passo dopo passo, la sua lunga tradizione enologica e il Carpi F.c. ad affermarsi, conquistandosi di diritto il proprio spazio nel panorama calcistico nazionale.

"La realizzazione della bottiglia dedicata al Carpi F.c. rappresenta il primo passo di una collaborazione che potrà proseguire nei mesi a venire" ha commentato Carlo Piccinini, Vicepresidente di Cantina di Carpi e Sorbara. "Un connubio all'insegna del territorio, un'iniziativa pensata per offrire a tifosi e simpatizzanti un prodotto di qualità e unico nel suo genere".

"Siamo lieti di aver modo di collaborare con una importante realtà come Cantina di Carpi e Sorbara" ha commentato Claudio Caliumi, Presidente del Carpi F.c. "Per noi è una prima volta e siamo felici di poter proporre ai nostri supporter una bottiglia dedicata alla squadra, da portare in tavola durante una serata in compagnia, magari proprio in occasione di una partita che ci coinvolge".

"Due eccellenze che si incontrano e fanno marketing territoriale, un vino che gira il mondo e una squadra che gira l'Italia: un bel biglietto da visita per il territorio e per la nostra città" ha aggiunto il Sindaco di Carpi, Alberto Bellelli.

Dal profumo intenso e fruttato, il Lambrusco Carpi F.c di Cantina di Carpi e Sorbara ben si abbina ai piatti tipici emiliani, dagli antipasti a base di salumi tipici a crescentine e gnocco fritto. Ideale per accompagnare lasagne, tagliatelle al ragù e tortellini, la sua acidità e le sue bolle vivaci si sposano alla perfezione con i tradizionali zampone e cotechino, o servite in abbinamento a dessert quali zuppa inglese e tiramisù.

Il Carpi F.c. Salamino di Santa Croce Dop sarà prodotto in edizione limitata e disponibile all'acquisto per il pubblico presso la Fonte Snc di Carpi in Via Cattani Sud 21.