

Premio etichetta d'oro per "Luciè", bollicine biologiche e integrali

Di **Redazione** - 9 Luglio 2021



Le nuove bollicine siciliane hanno il volto di Luciè, bollicine biologiche ed integrali di Samantha Di Laura, Ceo dell'azienda Scirocco Srl, specializzata nell'agroalimentare gestito in modo etico.

L'etichetta, con il volto di donna, luminosa e delicata, ma incisiva come una cartolina dal passato gelosamente custodita, ha vinto il Golden Pack alla 9a edizione del Premio Mediterraneo Packaging svoltosi lo scorso 4 luglio a Castellammare del Golfo, in provincia di Trapani. Ha conquistato il riconoscimento nell'ambito del premio organizzato da Egnews-Oliovinopeperoncino di Ferrara in partnership con l'IISS "Mattarella-Dolci" di Castellammare del Golfo per "L'eleganza della semplicità", si legge nella motivazione della giuria di giornalisti della stampa specializzata.

«Luciè è una bollicina nuova, che coniuga benessere e piacere di bere. Sono bollicine etiche – spiega Samantha Di Laura – che rispettano il lavoro degli agricoltori e salvaguardano l'ambiente perché voglio che tutto ciò che contribuisce a creare Luciè sia sano, salutare e felice».

Luciè è una rivoluzione culturale in bottiglia, nel rispetto della salute e della trasparenza di comunicazione verso i consumatori. Infatti, in anticipo sui tempi dell'accordo Pac per fine 2022 che prevede che le calorie siano riportate in etichetta, già sul collarino che accompagna la bottiglia di Luciè sono segnalate: 64kcal/100ml.

Ottenuto da uve Inzolia nel territorio di Santa Ninfa in provincia di Trapani nasce dall'incontro tra Samantha di Laura, manager piemontese che ha deciso di vivere a Menfi e Mattia Filippi, enologo trentino altrettanto etico, con grande esperienza di vini spumanti e vini naturali.

È un vino senza trucco. Dall'elegante opalescenza, è un vino integrale, non filtrato, frizzante, rifermentato in bottiglia con aggiunta di lieviti indigeni e mosto d'uva. Un

metodo classico, praticamente uno champagne prima del degorgement, chiuso con il tappo a corona che mantiene inalterate le caratteristiche del vino e, occhio alla tutela dell'ambiente, è facile da smaltire. È un vino libero da solforosa, solfiti aggiunti e da zucchero. Un vino leggero, a bassa gradazione alcolica: l'11,5%.

Lucie è un vino alternativo ed inclusivo ed è nato per andare incontro alle esigenze di chi pone particolare cura e attenzione alla propria alimentazione. Di fatto è il motivo per cui è nato: *«A causa delle numerose intolleranze alimentari – racconta la produttrice – per due anni non ho bevuto vino, finché un giorno Mattia Filippi si è presentato con un campione di vino che non mi ha provocato nessun effetto collaterale. L'ho fatto analizzare: la solforosa totale è risultata 32 mg/lt, praticamente al di sotto dei limiti massimi stabiliti dai vignaioli per i vini naturali. Voglio questo vino, mi sono detta, e voglio che sia disponibile per tutti».*

È un vino un femminile "singolare" perché sarà solo questo il vino prodotto da Samantha Di Laura. Ma è anche vino "un femminile plurale" perché si rivolge a tutti: *«Ho scelto questo nome perché significa "portatrici di luce" e tutti noi lo siamo. È un vino nato per illuminare i nostri momenti speciali e fare stare bene. Si accompagna – dice la produttrice – con la gioia, l'allegria e la luce di questa splendida isola».*
