



ChichiBio

Questa è la Nostra storia Vegan!



CODICE
CITRA
VINI, VOLTI, VALORI.

LA NUOVA LINEA DI VINI BIOVEGAN CHICHIBIO



Codice Citra lancia **ChiChiBio** la linea di **vini BioVegan** “senza compromessi” nel rispetto dell’alimentazione vegana e della sostenibilità ambientale.

Negli ultimi anni sta crescendo il numero di persone vegane e, questo, richiede un progressivo adattamento a fornire prodotti che possano rispondere a questa filosofia di vita. Cresce anche la propensione al consumo di prodotti a carattere salutistico che supera di molto la metà dei consumatori, soprattutto nelle fasce di persone più giovani.

L’azienda, grazie alla disposizione dei propri **vigneti** su un territorio che va dal mare alle pendici della montagna, ha realizzato questi vini che offrono il valore aggiunto della **certificazione biovegan**. I vini della linea **ChiChiBio** mantengono assolutamente il gusto, l’aspetto, il sapore ed il grado alcolico dei vini tradizionali, ma, nel rispetto dell’**alimentazione vegana**, non contengono sostanze di origine animale e sono, quindi, vini ottimi e apprezzabili da tutti, sicuramente anche da chi vegano non è.



LA NUOVA LINEA DI VINI BIOVEGAN CHICHIBIO



La linea di vini **Biovegan ChiChiBio** è realizzata da **uve biologiche di Montepulciano, Trebbiano e Pecorino**.

A rappresentare questa linea è stata scelta una **“Gru”** che, a differenza della novella del Boccaccio, qui trova la sua rivincita su **Chichibio**. In un'Italia moderna, in cui la Gru è una specie protetta, simbolo di pace, felicità e lunga vita.

PERCHE' UNA LINEA DI VINI BIOVEGAN?



- ❖ Questa linea nasce dall'esigenza di andare incontro alle richieste dei consumatori sempre più consapevoli nel loro consumo e, quindi, interessati a prodotti biologici e vegan come «filosofia di vita» .

PERCHE' UNA LINEA DI VINI BIOVEGAN?



A questo si è unito la possibilità di offrire vini rispettosi anche dell'ambiente poiché il packaging è stato scelto per essere eco-sostenibile.

PERCHE' UNA LINEA DI VINI BIOVEGAN?



Il valore aggiunto della certificazione BioVegan non altera assolutamente il gusto, l'aspetto, il sapore ed il grado alcolico di questi vini che rimane invariato rispetto a quello dei vini tradizionali, rispettando allo stesso tempo l'alimentazione vegana, ovvero:

- ❖ *all'interno del processo produttivo non vengono utilizzate sostanze di origine animale.*



BOTTIGLIA BORGOGNOTTA “Cristina”

Vetro leggero, riciclabile che
permette la minor produzione di
rifiuti e un risparmio di CO2 emesse
nell’atmosfera.



CAPSULA

Riciclabile, realizzata foglia termoplastica in poliestere (PET) rigido, estruso, orientato (termoretraibile), atossico

TAPPO

NORMACORC Select Green con tecnologia **Plantcorc**. Riduce al minimo l'impatto ambientale prevenendo la degradazione e gli sprechi causate dalle alterazioni del vino.

Realizzato con **polimeri rinnovabili di origine vegetale** e consumo minimo di acqua, che consente l'ingresso costante della giusta quantità di ossigeno, in base alle preferenze del viticoltore.

Ideale per vini di ottima qualità destinato all'invecchiamento.



ETICHETTA

Prodotta su carta naturale e con colori di inchiostri “eco solventi”

VANTAGGI

Meno alberi tagliati: minore utilizzo di legname vergine e, quindi, di taglio di nuovi alberi

Meno rifiuti: minori quantità di rifiuti in discarica

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO
DOP



BioVegan

CARTONE IN CARTA RICICCLATA



La produzione della **carta riciclata** si basa sulla tecnica del riciclaggio della materia prima (carta, cartone) e consente di ridurre il taglio di nuovi alberi per produrre carta. Basti pensare che per produrre una tonnellata di carta dalla cellulosa vergine sono necessari almeno 15 alberi.

Riutilizzando i materiali cartacei di scarto si riduce anche la quantità dei rifiuti destinati alla discarica e all'incenerimento.

VANTAGGI

Meno alberi tagliati: minore utilizzo di legname vergine e, quindi, di taglio di nuovi alberi

Meno rifiuti: minori quantità di rifiuti in discarica

I VINI CHICHIBIO



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Vitigno:

Montepulciano.

Production area:

Abruzzo.

Colour:

rosso porpora,

Bouquet:

intenso, gradevole,
sentori di frutti a bacca rossa,
amarena e spezie.

Sapore:

pieno, armonico
e gradevolmente tannico.

Gradazione alcolica:

13 % vol.

Temperatura di servizio:

18/20 °C

Abbinamenti gastronomici:

Matriciana Vegana
Arrostito di lupino con patate

Formato:

750 ml

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



Vitigno:

Trebbiano.

Zona di Produzione:

Abruzzo.

Colore:

giallo paglierino tenue
con riflessi verdognoli.

Bouquet:

fresco delicato e fruttato.

Sapore: asciutto,
sapido ed armonico.

Gradazione alcolica:

12 % vol.

Temperatura di servizio:

10/12 °C

Abbinamenti gastronomici:

Fiori di zucca fritti
Insalata di amaranto e mela verde.

Formato:

750 ml

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT



Vitigno:

Pecorino.

Zona di Produzione:

Abruzzo.

Colore:

giallo paglierino vivace.

Bouquet:

ampio, con note fruttate
di pesca e albicocca,
fiori bianchi e finale balsamico.

Sapore:

fresco, minerale e ben equilibrato.

Gradazione alcolica:

13 % vol.

Temperatura di servizio:

10/12 °C

Abbinamenti gastronomici:

Lasagna alle zucchini, Quiche di porro

Formato:

750 ml

Da tempo l'azienda ha messo in atto un progetto ambientale basato sulla **“green economy”** e sull'uso di energie sostenibili. La prima attività di questo progetto, realizzata nel 2011, è l'attivazione di un **impianto fotovoltaico da 400 kWh ad impatto zero**. L'energia prodotta viene riutilizzata internamente per il funzionamento dei processi produttivi.

La coerenza di realizzare **vini BioVegan** sta anche nel seguire la strada del **“senza compromessi”** ovvero offrire ai consumatori vini rispettosi, oltre che della salute, anche dell'ambiente poiché tutto il packaging è stato scelto per essere **eco-sostenibile**.



EQUALITAS - VINO SOSTENIBILE

**Lo standard riconosciuto per la sostenibilità sociale,
ambientale ed economica**

Codice Citra è azienda certificata “Equalitas – Vino sostenibile”
lo standard volontario sulla sostenibilità del vino che garantisce la
filiera vitivinicola dal punto di vista ambientale, economico e sociale.



Citra Vini S.C.
C.da Cucullo 66026 Ortona (Ch) Italia
+39 085 9031342
www.citra.it / citra@citra.it