



Bag in Box

All'Antica Fattoria La Parrina, storica azienda agricola maremmana, si producono dal 1830 vini di qualità, autentica espressione del territorio, tanto da ottenere nel 1971 la certificazione D.O.C. del Parrina Bianco e Rosso. Le uve sono coltivate e vinificate in azienda con la cura di chi vuole raggiungere risultati sempre più importanti e la Cantina ha una sola vocazione: l'eccellenza.

La Parrina, con gli stessi standard qualitativi delle sue etichette e con il marchio di Agricolo Bianco, Rosso e Rosato (IGT Maremma Toscana), propone una nuova soluzione alla vendita del suo vino in un contenitore innovativo come il Bag in Box.

Il Bag in Box, che viene spesso *erroneamente* assimilato al brick, è un metodo di confezionamento rivoluzionario ormai ampiamente utilizzato in tutto il mondo e che, per ora, si è solo timidamente affacciato sul mercato italiano.

Cosa è un Bag in Box?

Il Bag è una sacca in alluminio che ha la funzione di contenitore sottovuoto della materia prima. Questa sacca è a sua volta inserita in un contenitore di cartone che ha lo scopo di facilitarne il trasporto e lo stoccaggio. I plus di questa confezione sono di tipo economico e qualitativo.

Il vantaggio economico

Il Gestore che lo offre e il Consumatore finale possono usufruire di un vino di **Qualità**, che si mantiene inalterato e fresco per lunghi periodi, anche dopo l'apertura della confezione, ad un prezzo decisamente conveniente, assicurando così soddisfazione in chi lo propone e in chi lo beve. Il servizio con il Bag in Box incentiva il consumo del vino e il cliente finale è libero di acquistare anche piccole quantità, pagando solo ciò che consuma, senza rinunciare alla qualità. *Un esempio sui tanti modelli di consumo è quello di chi, mangiando da solo in un ristorante, rinuncia al consumo di un buon bicchiere perché costretto all'acquisto di una bottiglia che ha sempre considerato l'unico contenitore garante di un prodotto di qualità.* Con il Bag in Box, che mantiene inalterato nel tempo il prodotto, si riducono gli sprechi per il gestore che non avrà più vino ossidato e invendibile. La funzionalità del contenitore riduce i costi di trasporto, del vuoto a rendere, dello stoccaggio. È un vantaggio per la riduzione degli spazi nel punto di vendita e inoltre, per il futuro di tutti, il contenitore Bag in Box è ecologico e totalmente riciclabile.

Il vantaggio della Qualità

Il marchio Parrina è garante della tracciabilità della filiera produttiva, dal vigneto al confezionamento. Il modello di servizio garantisce l'informazione sul consumatore finale che quindi non consumerà più un anonimo vino "sfuso" o della "casa", ma avrà la garanzia della **Qualità Parrina**. L'Agricoltore è infatti vinificato partendo dalle stesse uve e con lo stesso processo con le quali l'Azienda confeziona i suoi vini più prestigiosi in bottiglia.

L'AGRICOLO
ROSSO

I.G.T.
Maremma Toscana

Ottenuto da assemblaggio di Sangiovese (95%) con altre uve a bacca rossa (5%) provenienti dai vigneti più vecchi dell'azienda, oltre 12 anni, l'Agricolo Rosso ha la vinificazione in rosso classica, con ripetuti rimontaggi, ed è maturato in acciaio per tre mesi.

Colore rubino con riflessi violacei. Armonico, fruttato con un finale asciutto. È un vino da tutto pasto, particolarmente indicato con carni arrosto e formaggi.

L'AGRICOLO
BIANCO

I.G.T.
Maremma Toscana

Vino bianco ottenuto da blend di uve Trebbiano con altri vitigni a bacca bianca. Dal colore paglierino tenue con riflessi verdognoli, presenta un sapore fresco e secco. Adatto a tutti i cibi, è particolarmente valorizzato se accompagnato a piatti di pesce e verdure.

L'AGRICOLO
ROSATO

I.G.T.
Maremma Toscana

Ottenuto esclusivamente da uve Sangiovese, attraverso spremitura soffice e fermentazione in tini di acciaio a basse temperature. Vino leggero e vivace, risulta indicato per piatti di verdure, formaggi freschi, carni bianche.

