

## RICCADONNA DÉVOILE SA NOUVELLE CUVÉE BIO

### *Riccadonna Prosecco Biologico*

**Engagée dans une démarche écoresponsable, la marque italienne révèle sa dernière nouveauté : le Prosecco Biologico. Riccadonna propose une nouvelle fois un produit fin et surprenant, 100% Bio.**

#### UN PROSECCO ENGAGÉ

Depuis plus de 100 ans, Riccadonna propose des Proseccos modernes et d'actualité : d'abord une gamme légère mais vive, complétée récemment par une cuvée rosé. Soucieuse des tendances et de l'environnement, la marque propose désormais une gamme bio, dont le Riccadonna Biologico fait partie. Cette alternative biologique est l'expression du savoir-faire de la marque, qui démontre une nouvelle fois sa capacité à innover et à répondre aux attentes des consommateurs.

#### TECHNIQUE, FINESSE ET MINUTIE

Pour cette création, Riccadonna s'est appuyée sur l'expertise de Lorenzo Barbero, Œnologue en chef de la marque. Produire un vin biologique signifie travailler avec des vignerons certifiés BIO, respecter un cahier des charges spécifique et suivre des réglementations techniques précises. La production du Biologico commence par un pressage à froid des raisins, pour préserver au mieux leur arôme délicat. Ce jus obtenu subit une première fermentation, effectuée à des températures idéales et contrôlées. Une seconde fermentation s'ensuit selon la méthode Charmat, typique pour la réalisation du Prosecco. Cette dernière étape est à l'origine de la fraîcheur, la longueur en bouche et de la finesse des Proseccos Riccadonna.

#### FRAÎCHEUR ET SURPRISE AROMATIQUE

Le Riccadonna Biologico est un vin surprenant tant par sa légèreté que par sa richesse aromatique. Derrière ses fines bulles et ses reflets brillants, apparaissent des saveurs fruitées d'écorce de pomme et de poire, de pêche et de fleur de sureau, puis des notes d'agrumes confits viennent compléter le profil aromatique. « *Le Prosecco Riccadonna Biologico crée la surprise et vient compléter la gamme de façon innovante.* » souligne Dominique Laporte, Meilleur Sommelier de France et porte-parole de Riccadonna. En apéritif, il s'accorde à merveille sur des gyozas. En plat, il viendra sublimer un risotto aux légumes ou un poisson snacké.

#### UNE CUVÉE À RETROUVER CHEZ LES CAVISTES

Alors que la gamme complète des Proseccos Riccadonna se trouve en grande distribution, le Biologico est, quant à lui, exclusivement dédié aux cavistes et aux restaurateurs. Une première pour la marque qui s'ouvre ainsi à des lieux de gastronomie et à une cible nouvelle.

**Prix PVC Cavistes : 10,40€**

Disponible en exclusivité chez les Cavistes et Restaurateurs



## À PROPOS DE CAMPARI GROUP

Campari Group est un acteur majeur du secteur mondial des boissons, présent dans plus de 190 pays, occupant des positions de premier plan en Europe et dans les Amériques. Campari Group a été fondé en 1860 et est aujourd'hui le sixième acteur mondial du secteur des spiritueux premium. Le portefeuille de Campari Group, qui compte plus de 50 marques, comprend des spiritueux (son cœur de métier), des vins et des boissons non alcoolisées Parmi ses marques de renommée internationale figurent Aperol®, Appleton Estate®, Campari®, SKYY®, Wild Turkey®, et Grand Marnier®. Le Groupe Campari, dont le siège social est situé à Sesto San Giovanni, en Italie, possède 22 usines dans le monde et dispose de son propre réseau de distribution dans 22 pays. Campari Group emploie environ 4 000 personnes. Les actions de la société mère, Davide Campari-Milano N.V. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM), sont cotées à la bourse italienne depuis 2001.

Pour en savoir plus : [www.camparigroup.com](http://www.camparigroup.com)

## À PROPOS DE CAMPARI FRANCE

Campari France, filiale française de Campari Group, est spécialisée dans la distribution sur le marché français d'un portefeuille complet de marques internationales de spiritueux, vins et champagnes. Dans la catégorie des spiritueux, Campari France distribue de nombreuses marques appartenant à Campari Group telles que Aperol, Campari, Cynar, The Glen Grant, Appleton Estate, Trois Rivières, Maison La Mauny, Grand Marnier, Picon, Bulldog Gin, Bickens Gin, SKYY Vodka, Sagatiba ainsi que l'apéritif sans alcool Crodino. Campari France distribue également les marques de Beam Suntory International : Jim Beam, Maker's Mark, Knob Creek, Bowmore, Laphroaig, Auchentoshan, Glen Garioch, The Ardmore, Teacher's, Connemara, Kilbeggan, The Tyrconnell, Larios, Roku, Sipsmith, Haku, Sauza, Midori, Courvoisier ainsi que les whiskies japonais Hibiki, The Yamazaki, The Hakushu, Toki et The Chita. Le portefeuille est complété par Highland Park, Williamine® Morand, Whyte & Mackay, Muscat de Frontignan, Tio Pepe et le whisky français Alfred Giraud. Dans la catégorie des vins, Campari France distribue une large sélection des plus grands terroirs français et étrangers, issus de maisons réputées. On y retrouve l'ensemble des vins de Baron Philippe de Rothschild SA, dont Mouton Cadet, vin de Bordeaux AOC, mais également, les Côtes de Provence Minuty, les vins de la Vallée du Rhône de la maison Brotte, les vins de Loire Sève d'Henry Marionnet. Parmi les terroirs étrangers figurent les vins d'Espagne de la maison familiale Torres, les vins italiens Zonin, les vins australiens Penfolds ou encore les Portos Graham's de Symington Family Estates, sans oublier les marques de champagne Pol Roger et Lallier (appartenant à Campari Group), ainsi que les proseccos Riccadonna (propriété de Campari Group) et Zonin.

Plus d'informations sur : [www.camparifrance.fr](http://www.camparifrance.fr)

Contacts Presse :

Alice Rebillard – [arebillard@painvincompany.com](mailto:arebillard@painvincompany.com) – 06 65 19 65 41

Audrey Lopez – [alopez@painvincompany.com](mailto:alopez@painvincompany.com) – 01 55 35 81 89