



LA MAISON DE CHAMPAGNE RUINART SARÁ PROTAGONISTA A ROMA DE “LA CITTÁ DELLA PIZZA”

Milano, marzo 2018 - Da venerdì 6 a domenica 8 aprile si terrà a Roma, presso il Guido Reni District - in via Guido Reni, 7, **La Città della Pizza 2018** - format ideato da Vinòforum che, dopo il successo della prima edizione nel 2017, anche quest'anno ripropone una serie di eventi a cui poter partecipare durante i tre giorni della manifestazione. A questo proposito la **Maison Ruinart - con Ruinart Rosé** - sarà, insieme alla pizza, la protagonista degli appuntamenti **“Maestri in Cucina”**: pranzi e cene a quattro mani, in collaborazione con Ferrarelle, che vedranno lo street food più amato dagli italiani sposare l'alta ristorazione, grazie alla partecipazione straordinaria di quattro chef stellati insieme ad altrettanti maestri pizzaioli. La freschezza e il gusto deciso dello **Champagne Ruinart Rosé** renderanno ogni singolo abbinamento con il piatto unico e sorprendente.

La volontà da parte della Maison Ruinart di sposare questo progetto con La Città della Pizza, nasce dall'idea di un nuovo **programma di food pairing** nei locali del Ruinart Network, circuito preferenziale di ristoranti e locali che proporranno, pizze gourmet per alcuni e finger food gourmet per altri, in perfetto abbinamento al sorprendente e audace Ruinart Rosé.





RUINART ROSÉ

Diverso, intrigante, esotico, audace e inaspettato, sono queste le caratteristiche del meraviglioso Universo che gira intorno allo **Champagne Ruinart Rosé**. La più antica Maison de Champagne vanta appunto, tra le sue eccellenti Cuvée, lo Champagne Ruinart Rosé che racchiude in sé le due anime principali della Champagne (Chardonnay e Pinot Noir) fondendole in un archètipo ideale: uno Champagne dalla **freschezza invidiabile, autentico, limpido, ammaliante**, eppure così definito, deciso, strutturato.

Le sensazioni che sa offrire Ruinart Rosé sono complesse e armoniche, una piacevolezza definita e lineare: aromi di amarena, fragola, melograno, frutti rossi, agrumi, spezie orientali, zenzero, fumé, invitano a **intraprendere un indimenticabile viaggio nel gusto**. Il palato è ricco e polposo, finemente acido, elegante, leggermente tannico. Il Rosé di Ruinart ha un'espressione peculiare, splendente, con un finale di ciliegia che rimane a lungo nella memoria gustativa. È **uno Champagne unico, differente, inaspettato e dal colore delicato**: un rosa granato accompagnato da riflessi aranciati caratterizzano Ruinart Rosé. *“La complessità, l'audacia, la piacevolezza delle sensazioni e il colore delicato ma allo stesso tempo intenso, caratterizzano la massima espressione dello Champagne Ruinart Rosé”* spiega Andrea Pasqua, Senior Brand Manager Ruinart.





#Ruinart #RuinartRendezVous

www.ruinart.com



Ruinart



@ruinart

La storia della Maison Ruinart è innanzitutto la saga di una dinastia segnata da un destino fuori dal comune. Per più di due secoli, i Ruinart hanno avuto lo stesso sogno, quello di far diventare il loro Champagne un riferimento assoluto nel mondo. Custodi, gli uni dopo gli altri, del know-how familiare, si sono instancabilmente tramandati di generazione in generazione l'eredità e la sfida dello Champagne. Quasi tre secoli dopo, la *“plus ancienne Maison de Champagne”* rimane fedele ai suoi valori, quelli racchiusi per sempre nel mistero delle sue delicate bollicine d'oro, divenendo oggi una realtà di riferimento per una clientela internazionale di intenditori, oltre ad essere uno dei fiori all'occhiello del gruppo LVMH. Nelle loro bottiglie uniche, riconoscibili fra tutte, le *Cuvée* Ruinart sono la dimostrazione dell'eccezionale know-how della Maison nella difficile arte dell'assemblaggio. Si declinano in «R» de Ruinart, Ruinart Blanc de Blancs e Ruinart Rosé. A completare la gamma, le *Cuvée de Prestige* millesimate Dom Ruinart. Pregiate e ricercate, queste *Cuvée* coronano le migliori annate di raccolto, elette fra tutti per le loro qualità.

Gli appassionati e amanti delle *Cuvée* Ruinart e dei millesimati della più antica Maison de Champagne possono facilmente individuare sul Ruinart Network (www.ruinart.com/it) le migliori location italiane dove poter degustare e vivere lo “Spirit della Maison”. Iscrivendosi sul sito è possibile inoltre ricevere la newsletter ed essere aggiornati sulle iniziative della Maison e divenire dei “Ruinarters”. Il Network intende rafforzare il legame tra il mondo dell'arte contemporanea e la Maison Ruinart, che da sempre è profondamente impegnata in questo ambito. Presente in tutte le fiere internazionali più prestigiose, come Art Basel Miami, Art Basel, Fiac, miart e molte altre. Ogni anno Ruinart collabora con un artista



diverso il quale, ispirandosi alla Maison, crea un coffret in edizione limitata e masterpiece unici e accattivanti, che restano nel patrimonio storico della Maison. Da Patricia Urquiola a Maarten Baas, da Hervé van Der Straeten a Piet Hein Eek all'artista e scenografo francese Hubert le Gall. Tutti hanno celebrato in modo del tutto innovativo e personale la storicità e l'unicità della più antica Maison de Champagne (www.ruinart.com).

Per approfondimenti e ulteriori informazioni:

ROBERTA ANTONIOLI PR STUDIO - Ufficio Stampa Ruinart

Corso Magenta, 85 | 20123 Milano | T +39 02 89354827

Roberta Antonioli roberta@rantonoli.it

Jane Cardani jane@rantonoli.it