

LE PROSECCO ROSÉ SIGNE L'ARRIVÉE DES BEAUX JOURS

Récent mais déjà incontournable. Riccadonna Rosé a trouvé sa place sur le marché français depuis le printemps 2021 et se prépare à accompagner les consommateurs vers l'été 2022.

UNE CUVÉE DANS L'ÈRE DU TEMPS

Porté par le dynamisme du Spritz, le Prosecco s'est glissé parmi les vins les plus tendances du moment et depuis 2020, l'offre s'est étoffée avec l'autorisation de production du Prosecco Rosé qui doit toujours être millésimé. Pour sa première année de commercialisation, ce nouveau produit a représenté 5,6% de part de marché en valeur sur le marché global du Prosecco*, une tendance en pleine croissance. Dès 2021, Riccadonna s'est inscrit dans cette nouvelle démarche et a dévoilé sa première cuvée de Prosecco Rosé Millésimé. Toujours moteur, la marque s'est installée sur le marché des Proseccos Rosé en France en acquérant 20,4% de part de marché en valeur*. En ce retour du printemps, période de consommation phare du rosé, Riccadonna met en lumière sa cuvée Rosé, déjà devenue une référence.

L'ASSOCIATION DES BULLES ET DU ROSÉ

Léger et rafraîchissant, le Prosecco Riccadonna Rosé présente d'abord une délicate robe rose pâle et de fines bulles perlées. Il se démarque ensuite par une palette aromatique fruitée et florale : d'abord des notes de pommes, de poires puis la richesse des fruits rouges pour finir sur une douce pointe d'agrumes. C'est le résultat d'un assemblage de Gléra et de Pinot Noir qui offre cette diversité d'arômes. De quoi éveiller les papilles tout au long de sa dégustation.

LA QUÊTE DE L'EXCELLENCE

Cette cuvée est élaborée avec une double fermentation selon la méthode Charmat. Un soin particulier est apporté à la sélection des raisins, offrant un vin millésimé, délicat et unique pour chaque année. Riccadonna Rosé est protégé et sa production est encadrée par la récente approbation de la D.O.C Prosecco. Un gage de qualité et d'expertise.

COMMENT LE DÉGUSTER ?

« Délicat et rafraîchissant, ce Prosecco met en relief les saveurs fruitées des fruits rouges et est sublimé par de fines touches d'amertume ». Dominique Laporte, Meilleur Sommelier de France et porte-parole Riccadonna.

Riccadonna Rosé accompagne parfaitement les petites comme les grandes occasions. De l'apéritif au dessert, il s'accorde avec une large variété de mets, salés ou sucrés. La présence du Pinot Noir dans son assemblage apporte de la profondeur et s'accorde à de nombreux moments de dégustations.

Accompagnez-le de plats légers, méditerranéens pour souligner sa fraîcheur ou dégustez-le avec des aliments plus onctueux, tels que des mets épicés pour révéler ses arômes.

7,90 € - Disponible en Grande Distribution



Bruschetta tomates, ail, basilic

*IRI total Concepts HMSM + E-commerce + Proxi CAM P02 2022

L'ABUS DALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION