



## IDENTITA' DI CHAMPAGNE 2017

DOPO IL SUCCESSO DELLO SCORSO ANNO,  
RUINART RIPROPONE GLI SPECIALI APPUNTAMENTI DEDICATI  
ALL'ABBINAMENTO DELLE SUE CUVEÉ CON LE CREAZIONI DEI GRANDI CHEF.

**Identità Golose 2017**

**Milano, 4/6 marzo**

Milano, febbraio 2017 – Continua il sodalizio tra la **Maison Ruinart** e **Identità Golose**, il più importante congresso di cucina, con la seconda edizione di **IDENTITA' DI CHAMPAGNE**, speciali appuntamenti dedicati all'abbinamento dello Champagne con le creazioni dei grandi chef.

*"Identità di Champagne è l'appuntamento imperdibile per scoprire il prestigio della più antica Maison de Champagne"* afferma **Andrea Pasqua**, Senior Brand Manager di Ruinart in Italia.

*"Quest'anno il protagonista è Ruinart Rosé, l'espressione golosa del gusto Ruinart, un elegante connubio tra lo Chardonnay e il Pinot Noir. Ruinart Rosé è uno Champagne di grande convivialità, piacevole da consumare in ogni momento del pasto. E le creazioni gastronomiche degli chef sono il connubio perfetto per dimostrare la versatilità dell'abbinamento tra l'alta gastronomia e le bollicine francesi."*

Durante gli appuntamenti di **IDENTITA' DI CHAMPAGNE**, nell'esclusiva **Lounge Ruinart**, lo **Chef de Caves Frédéric Panaïotis** dialogherà con nove grandi chef partendo dal **gusto Ruinart**, complesso e singolare, che nasce da una vocazione per l'originalità, il piacere gustativo, l'intensità delle sensazioni, passando dalla **creazione di Ruinart Rosé** per arrivare al poliedrico **abbinamento con le loro eccellenti proposte gastronomiche**.



## **RUINART ROSÉ**

**L'espressione golosa del gusto Ruinart, intenso e aromatico, deve la sua elegante sensualità al connubio tra lo Chardonnay e Pinot Noir.**

Ruinart Rosé, il matrimonio tra gli Chardonnay Premier Cru della Côte de Blancs (45%) e il Pinot Noir Premier Cru della Montagne de Reims e della Valle della Marne (55%). Il 20/25% di vini di riserva delle due annate precedenti concorrono al blend ideale. Il colore corallo brillante è donato anche da una tecnica di produzione che solo nella Champagne può essere utilizzata, cioè aggiungere all'assemblaggio un 18-19% di vino Pinot Noir vinificato in rosso.

Aromi di amarena, fragola, agrumi, spezie orientali, zenzero, note fumé: una complessità piacevolissima che introduce un palato ricco e polposo, ma anche finemente acido e leggero.

Elegante e raffinato, leggermente tannico, Ruinart Rosé ha un'espressione unica, splendente, con un finale di ciliegia che rimane in mente per molto tempo.

**#ruinart #ruinartrendezvous**



Ruinart



@CarnetsRuinart



@Ruinart

**[www.ruinart.com](http://www.ruinart.com)**

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.ruinartnetwork.com](http://www.ruinartnetwork.com)) 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](http://www.ruinart.com)).

**Per approfondimenti e ulteriori informazioni:**

ROBERTA ANTONIOLI STUDIO PR - Ufficio Stampa Ruinart Wine

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

Roberta Antonioli [roberta@rantonoli.it](mailto:roberta@rantonoli.it)

Jane Cardani [jane@rantonoli.it](mailto:jane@rantonoli.it)

Verdiana Radaelli [verdiana@rantonoli.it](mailto:verdiana@rantonoli.it)