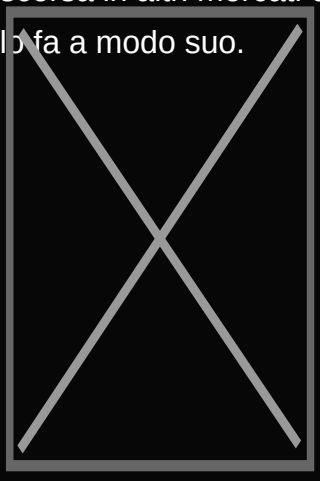
Arriva in Italia lo spritz rosa di LVMH, Chandon Garden Spritz

consideration-visual-2-mediumwidth-1280x-prop-7119d795

Non è proprio uno spritz, non chiamatelo champagne, è rosa anziché arancio. E, in linea con due tendenze del momento, è pronto per essere servito e a bassa gradazione (11,5% vol).

È stato lanciato anche in Italia **Chandon Garden Spritz**, il raffinato aperitivo ready-to-serve della Maison Chandon, realtà del gruppo LVMH fondata in Argentina nel 1959 da Robert-Jean de Vogüé, allora presidente di Moët & Chandon. Chandon, produttore di spumante con sei tenute tra la madrepatria e California, Brasile, Australia, Cina e India, entra in Italia con la novità presentata l'estate scorsa in altri mercati cimentandosi in una tipologia di cocktail tra i più diffusi e apprezzati al mondo, e lo fa a modo suo.

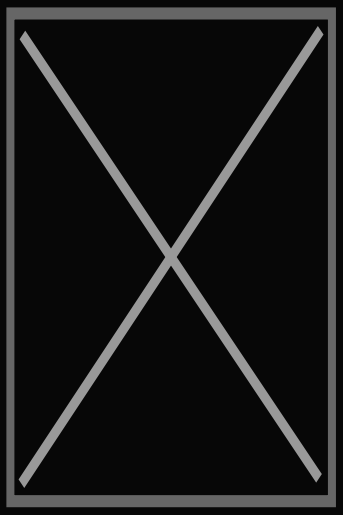


Realizzato in Argentina con ingredienti locali e messo a punto una lunga serie di proposte (64, per la precisione), il drink è realizzato a **base di una cuvée Brut di alta qualità dello spumante Chandon**, fatta con uve Chardonnay, Pinot Noir e Sémillon coltivate e raccolte a mano a un'altitudine di circa 1000 metri nella tenuta di Mendoza, nel Nord del Paese, e vinificate con sei mesi di maturazione minima. A questo punto avviene l'assemblaggio con l'amaro Garden, un liquore

all'arancia, non in vendita, realizzato con bucce di arance argentine e una miscela di spezie macerate separatamente per un periodo che varia dalle sei settimane ai sei mesi, e che conferisce note aromatiche legnose e calde ed erbe e piante che aggiungono note aromatiche erbacee. In ottica no waste, il succo delle arance impiegate viene donato alle scuole e semi, bucce, polpa sono utilizzati per il compost nei vigneti di proprietà.

Aromatico e rinfrescante, il drink è **da gustare rigorosamente on the rocks** con l'aggiunta di una fettina di arancia essiccata e un rametto di rosmarino, d'estate, e una corteccia di cannella d'inverno. Il tutto fornito e coordinato secondo la filosofia del ready to drink, con un bicchiere sfaccettato realizzato ad hoc.

Per celebrare l'arrivo in Italia di Chandon Garden Spritz, **fino al 24 maggio la Rinascente gli dedica un allestimento speciale** che interessa le vetrine, un pop up corner e il Bar in Terrazza Panoramica al 7° piano del Food Hall presso il quale è possibile sorseggiare il nuovo drink con vista sulle guglie del Duomo.



Il drink è già disponibile in una serie di locali, bar e ristoranti selezionati, con un prezzo consigliato di 8/10 euro a bicchiere e 35-45 euro a bottiglia. Sarà inoltre possibile acquistare le bottiglie di Chandon Garden Spritz presso le più importanti **enoteche sul territorio nazionale e online** su Tannico, Winelivery, Callmewine, Cosaporto, Vino.com e Rinascente.

Tra i locali coinvolti al momento ci sono a **Milano**: N'ombra de Vin, Radetzky Café, Pizzeria Giolina, a' Riccione Terrazza 12, Tom - The Ordinary Market, Finger's Garden, 10 Corso Como, Enoteca Ricciardi, Terrazza Duomo 21. A **Roma**: Hotel De Russie, Settimio All'Arancio, Salumeria Roscioli, Garden Gianicolo, Enoteca Belsito, Enoteca Arcioni, Enoteca Del Frate.