Vecchio Amaro Del Capo: Capo Tonic e Capo Arrabbiato Spritz ora disponibili anche in lattina

20240917103256cocktailrts-9d1e61dd

Vecchio Amaro Del Capo entra nel mercato dei Ready To Serve. Sarà infatti il primo amaro a presentarsi **in lattina** attraverso le due varianti di cocktail **Capo Tonic** e **Capo Arrabbiato Spritz**.

*«Abbiamo scelto di espandere la nostra offerta nel mercato degli RTS perché è **una delle categorie più promettenti** del settore alcolico* - spiega **Nuccio Caffo**, amministratore delegato di Gruppo Caffo 1915 -. *Ad onor del vero l'idea di proporre drink pronti da gustare l'abbiamo avuta già venticinque anni fa, quando, nel lontano 1999, sperimentammo un cocktail in bottiglia a base di Vecchio Amaro del Capo che si chiamava **Capo's Drink**. La versione Ready to Drink di allora però era **troppo in anticipo sui tempi**».*

Quello dei cocktail premiscelati è, infatti, un **segmento che sta guadagnando grande popolarità** come dimostrano gli ultimi dati che registrano un **aumento del 46% con un volume complessivo di 2,9 milioni di litri.** Parallelamente, il valore delle **vendite** segna un **incremento ancora più marcato del 67%, arrivando a 19,2 milioni di euro** (fonte: Circana, CanaleModerno + C&C+ Ingrosso. Anno 2023, variazione su AP).

A SETTEMBRE IL LANCIO IN GRANDE STILE

Il lancio di Vecchio Amaro Del Capo in lattina è stato anticipato con un **test limitato al sud Italia**, prima che da settembre il progetto possa partire su scala più ampia (anche) nei canali Gdo e retail.

*«Su **Caffo.store**, il prodotto è disponibile da qualche giorno e gli ordini sono già numerosi. Chi ama i nostri cocktail apprezzerà la possibilità di averli a casa e gustarli con il semplice gesto di aprire una lattina»,* aggiunge Caffo.

I nuovi cocktail, disponibili nelle varianti Capo Tonic e Capo Arrabbiato Spritz, combinano la qualità e l'autenticità del Vecchio Amaro del Capo con **ingredienti freschi e sapori unici.**

Capo Tonic offre una freschezza frizzante con il mix di Vecchio Amaro del Capo, succo di lime e limoni calabresi e acqua tonica, creando un **gusto agrumato e dissetante**. Ideale da servire ben freddo in un calice riempito di ghiaccio, può essere guarnito con una fettina di lime o limone per esaltarne le note aromatiche. **Capo Arrabbiato Spritz** propone invece un'esperienza gustativa vivace e speziata, unendo Vecchio Amaro del Capo Red Hot Edition con vino bianco e soda. Questo cocktail è perfetto per chi cerca una **combinazione spicy e rinfrescante**. Va servito freddo, in un bicchiere riempito di ghiaccio con una fettina di limone e decorato con peperoncino fresco per un tocco finale sorprendente.