Branca lancia Tsarine: un nuovo champagne distribuito in Italia

tsarine-roses-1920-d625d8e9

Fratelli Branca Distillerie, la storica azienda milanese che quest'anno compie 170 anni, inizia a distribuire in Italia un nuovo, prestigioso prodotto: lo champagne "Tsarine", di Chanoine Frères, la seconda più antica Maison de Champagne francese, fondata nel 1730. In omaggio alla Russia degli zar, principale mercato estero dello Champagne nel 1700 e 1800, la Maison ha creato la "collezione Tsarine", le cui bottiglie si ispirano a quel periodo, con forme originali ed eleganti. Tsarine, che ha vinto la medaglia d'argento nel 2014 all'International Wine & Spirit Competition con le versioni Premium Cuvée Brut e Rosè, rappresenta il simbolo di una particolare ricercatezza, di amore per la bellezza e la raffinatezza.

Il nuovo prodotto sarà distribuito in Italia in tre preziose versioni: Tsarine Premium Cuvée Brut, Tsarine Rosè e Tsarine Premier Cru Brut Millesime 2009. Tsarine Premium Cuvée Brut (Varietà di uve: 34% Chardonnay; 33% Pinot Noir; 33% Pinot Meunier), è un valzer fine e leggero di delicate bollicine. I suoi profumi si esprimono discretamente: fiori di tiglio e limone si accompagnano alle note suggestive delle arance amare e delle mele cotogne. La freschezza e l'eleganza di questo champagne d'eccezione si confermano al palato, con le note dominanti di agrumi che si combinano con gli aromi di pesche bianche e uva.

Tsarine Rosè (Varietà di uve: 34% Chardonnay; 33% Pinot Noir; 33% Pinot Meunier) è un ricercato champagne "vestito" di seta rosa, che vede mischiarsi in una magica alchimia gli aromi di fragoline di bosco, frumento e ribes. Al palato, il corpo e la finezza di questo Champagne si combinano delicatamente su note di frutti rossi e crema. Tsarine Premier Cru Brut Millesime 2009, imbottigliato nel giugno 2010, unisce alla finezza dello Chardonnay la struttura del Pinot Nero per un prodotto di grande raffinatezza che completa l'opera stessa della natura (varietà di uve: 62% Chardonnay; 36% Pinot Noir; 2% Petit Meunier).

[gallery ids="83192,83191,83190"]

Il nuovo champagne sarà presentato per la prima volta in un evento d'eccezione: la cena di gala presso il museo Gallerie d'Italia in occasione del concerto straordinario dell'Orchestra Sinfonica Giuseppe Verdi, in collaborazione con il Teatro alla Scala, domenica 13 settembre alle 20 presso il teatro alla Scala di Milano. Proprio la Russia sarà al centro del concerto, con tre celebri brani di Rimskij – Korsakov e Musorsgkij – Ravel. In particolare è da sottolineare il legame con l'Ouverture del concerto, Una sposa per lo Zar. Altro grande protagonista della cena di gala sarà Brancamenta, nella sua versione estiva con il fresco aperitivo Mintonic, preparato con Brancamenta, acqua tonica, zucchero di canna e foglie di menta.

La Fratelli Branca Distillerie è un'affermata realtà imprenditoriale italiana operante nel settore spirits. Fondata 170 anni fa a Milano, l'azienda è da sempre controllata e guidata dalla famiglia Branca, oggi giunta alla quinta generazione sotto la guida del Presidente e Ad Niccolò Branca. L'evoluzione dell'azienda ha inizio con la creazione nel 1845, da parte di Bernardino Branca, dell'amaro diventato famoso in tutto il mondo: il Fernet-Branca, la cui formula unica e segreta è rimasta immutata nel tempo. Qualità e innovazione nel rispetto della tradizione hanno contraddistinto da sempre la crescita aziendale, che da Fernet-Branca è passata attraverso altri prodotti "storici" dell'azienda, Stravecchio Branca e Brancamenta, sino all'ampliamento del portafoglio prodotti, che ora vede tra i principali brand Fernet–Branca, Brancamenta, Stravecchio Branca, Caffè Borghetti, Grappa Candolini, Grappa Sensèa, Punt e Mes, Carpano Classico e Bianco, Antica Formula, Sambuca Borghetti, il distillato premium Magnamater, la vodka Sernova, i vini Chianti Classici Villa Branca, spumante Bellarco e Carpano Dry. Fratelli Branca Distillerie distribuisce in Italia anche i prestigiosi brand del gruppo francese Rémy-Cointreau e la Tequila Sierra del gruppo tedesco Borco.