Bererosa, a Roma brindisi color rose

Creare più occasioni di contatto con i consumatori, sensibilizzare gli operatori sull'importanza di una strategia di marketing e di comunicazione condivisa e valorizzarne le peculiarità. Sono queste le 'mission' che caratterizzeranno la sesta edizione di Bererosa, il grande evento dedicato ai vini rosati italiani che si prepara ad aprire i battenti il 6 luglio a **Roma**. Di scena a **Palazzo Brancaccio**, in compagnia dei produttori provenienti da tutto lo Stivale, i migliori fermi e spumanti en rose, protagonisti di un grande banco d'assaggio organizzato da Cucina & Vini, in abbinamento allo street food (costo biglietto 15 euro): si parte alle 17 (per la stampa ore 15.30) per proseguire fino alle 23 con i tasting di oltre 200 cento etichette che saranno accompagnate da una sfiziosa proposta gastronomica in 4 postazioni open air, curate rispettivamente da Meglio Fresco Pescheria, Il Maritozzo Rosso, La Bottega dell'Oliva Ascolana e Le Strade della Qualità con una selezione di salumi e formaggi.

Presenti, inoltre, gli oli extravergine della XXV edizione dell'Ercole Olivario, il prestigioso concorso dedicato alle eccellenze olivicole del Bel Paese. Più di 94 le aziende vitivinicole partecipanti, dalla Puglia (con una speciale collettiva di 16 cantine socie del Movimento Turismo del Vino Puglia) alla Lombardia, dal Trentino all'Abruzzo, per un viaggio da Nord a Sud nelle diverse zone vocate ai Rosati, che in Italia coprono il 9% della produzione mondiale con 2,1 milioni di ettolitri (fonte: Osservatorio economico mondiale dei rosati – Civp, France Agrimer e Abso Conseil) e che in rete, secondo i dati di Tannico, attraggono sempre più acquirenti con buone performance di vendite online per i vini made in Puglia (17%), Sicilia (14%), Abruzzo (11%), Sardegna e Alto Adige (9%), Lombardia e Toscana (8%) e Campania (4%).