



Il prosecco bio di Aneri sfida lo champagne in Inghilterra

L'INIZIATIVA

VENEZIA Il prosecco bio Aneri fa concorrenza allo champagne e va alla conquista dell'Inghilterra: accordo in esclusiva con la prestigiosa catena di ristoranti del gruppo San Carlo di Carlo Distefano.

Da tempo il mercato britannico è uno dei principali sbocchi d'export per il prosecco. Ma ora si deve i conti con la prossima Brexit e con le possibili barriere doganali che si potrebbero alzare. Eventualità che il produttore veneto ha deciso di sfidare alzando la posta. Ed ecco che l'Aneri Prosecco Biologico Leone Docg diventa protagonista di uno sbarco in grande stile in Inghilterra, grazie ad un accordo in esclusiva con la più prestigiosa catena di ristoranti italiani nel territorio di Sua Maestà, quella che fa capo al gruppo San Carlo di Carlo Distefano, ambasciatore con i

suoi ristoranti di successo in tutta la Gran Bretagna e ora anche in espansione in Bahrain, Qatar, Thailandia e Riyadh.

La produzione 2019 del Prosecco Bio Leone ha ancora numeri abbastanza elitari, 80mila bottiglie. Di queste, 10mila sono state destinate al mercato britannico e sono state acquistate in esclusiva da San Carlo.

PRODUZIONE ELITARIA

Del resto, il gruppo di Carlo Distefano - tipico self made man, partito nel 1962 dalla natia Ragusa con tre valigie di cartone, come ama raccontare,

L'IMPREDITORE VERONESE SIGLA UN ACCORDO IN ESCLUSIVA CON LA PRESTIGIOSA CATENA DI RISTORANTI SAN CARLO

per andare a fare il barbiere in Inghilterra e oggi a capo di un impero della ristorazione, niente più treno di terza classe ma Rolls Royce e autista - ha una filosofia: «Nessuna paura a spendere per le materie prime, la qualità è fondamentale». Filosofia perfettamente interpretata dall'Aneri Prosecco Bio Leone Docg, proprio come prodotto di una elevata qualità che guarda al futuro.

Nei ristoranti del gruppo San Carlo verrà proposto infatti nella fascia dello champagne, anche come prezzo, e con presentazione attraverso un flyer per dar modo alla clientela di gustarlo con piena conoscenza delle sue caratteristiche.

«Questo accordo con un gruppo così prestigioso e questa collocazione sono per noi motivo di orgoglio e premiano la nostra costante ricerca di qualità e innovazione», ha commentato Giancarlo Aneri.