

Nella catena britannica San Carlo farà concorrenza allo Champagne

Il Prosecco Aneri conquista Londra

Le bollicine «bio» saranno presenti nei ristoranti più esclusivi dell'Inghilterra

Il Prosecco Bio Aneri conquista l'Inghilterra. Altro che Brexit: per uno dei prodotti italiani che il mondo ci invidia, il mercato britannico offre nuove opportunità, a maggior ragione quando si tratta della sua versione biologica. L'Aneri Prosecco Biologico Leone Docg è il protagonista di uno sbarco in grande stile in Gran Bretagna, 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, in Thailandia e Arabia Saudita.

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

Del resto, il gruppo di Carlo Distefano

è un tipico self made man, partito nel 1962 dalla natia Ragusa con tre valigie di cartone, come ama raccontare, 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. Ma soprattutto un filosofo ben preciso: «nessuna paura a spendere per le materie prime, la qualità è fondamentale». Un'impostazione che si sposa perfettamente con il Prosecco Bio Leone Docg di Aneri, proprio come prodotto di una elevata qualità che guarda al futuro.

Nei ristoranti del gruppo San Carlo verrà proposto nella fascia dello champagne, anche come prezzo, e con presentazione attraverso un volantino dedicato per dar modo alla



Giancarlo Aneri e Carlo Distefano (us)

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.

E proprio con il vino al centro di questo accordo la famiglia Aneri ha allargato la propria gamma di Proseccchi Docg (Denominazione di origine controllata e garantita) introducendo un prosecco biologico, prodotto nelle colline di Asolo. Giancarlo Aneri è convinto che nei mercati internazionali il prosecco biologico possa avere grande successo. L'intesa siglata con il gruppo San Carlo per l'Inghilterra gli dà ragione.

La Aneri Vini controlla la produzione di tre aziende agricole che producono uve di prosecco al massimo livello qualitativo. Un'eccellenza che è testimoniata dal prestigio dei personaggi pubblici che hanno deciso di brindare con il prosecco Aneri e dalle cornice spesso istituzionale dell'evento. Tra questi si ricordano l'insediamento dei Presidenti della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi e Giorgio Napolitano, e di diversi presidenti degli Stati Uniti.

Come per i precedenti, il nuovo prosecco biologico Leone è dedicato all'ultimo nato in casa Aneri. Tra gli altri vini prodotti, c'è l'Amarone Stella, il Pinot Bianco Leda, il Pinot nero Ale e il Gewurztraminer Leda.

I ristoranti che fanno capo al gruppo San Carlo in Gran Bretagna sono aperti a Londra, Manchester, Liverpool, Birmingham, Bristol, Leeds e Leicester.

R.E.

© RIPRODUZIONE RISERVATA