



The total beverage company.

Horecare: a Vinitaly con la linea Romio

Padiglione A3- Stand C7/D7

Verona: aprile 2008 - HoReCare "The total beverage company", l'azienda italiana integrata che si propone al mercato con un'offerta globale nel settore beverage, presenta a Vinitaly le ultime novità nel comparto vino di qualità: la linea Romio Fine Wines.

L'area espositiva di 100 metri quadrati ospiterà un bancone dedicato alla miscita e degustazione dei vini Romio. A guidare gli ospiti in importanti percorsi degustativi saranno enologi e sommelier qualificati.

Romio nasce con il preciso obiettivo di creare un'offerta esclusiva dei migliori vini italiani per il canale ristorazione. Un'offerta importante e completa, che prende corpo grazie alla produzione diretta e ad un'accurata selezione dei vitigni più prestigiosi di tutta la penisola.

La complessità del progetto, nello scenario di un mercato così frammentato come quello del vino, rende necessario tutto l'impegno di una squadra di enologi e agronomi tra i più affermati nel panorama internazionale.

Romio significa competenza, passione e legame con le tradizioni più autentiche. È questo il patrimonio insostituibile che permette agli enologi Romio la più accurata selezione dei vini delle migliori cantine.

HoReCare si presenta al mercato con una gamma di oltre 40 bottiglie provenienti da Veneto, Lombardia, Trentino, Friuli, Emilia Romagna, Toscana, Campania, Puglia, Abruzzo e Sicilia: ogni regione propone il meglio dei propri vitigni. Alcuni, ma solo alcuni esempi: dal Friuli Grave Chardonnay o il Müller Thurgau del Veneto/Trentino al Bonarda della Lombardia, passando per Sorbara dell'Emilia, dal Morellino di Scansano toscano al Verdicchio marchigiano per continuare con il Montepulciano d'Abruzzo, il Greco di Tufo campano, il Primitivo del Salento, lo Syrah siciliano ecc. ecc. tanti i nomi e le regioni coinvolte nel progetto.

Solo così è possibile arrivare a quel risultato che ogni ristoratore desidera: una gamma di proposte di grande qualità al giusto prezzo.

Importante il restyling a cui sono state sottoposte le etichette, per sottolineare maggiormente la singola regionalità ed essere meglio riconosciute nel mercato Ho.Re.Ca.

Tanti anche i premi e i riconoscimenti per questa selezione di grande prestigio:

Gran Menzione - Vinitaly - Italia

Due bicchieri - Gambero Rosso

Medaglia di bronzo - International Wine Challenge - Regno Unito

16.2/20esimi - L'Espresso: Guida ai vini d'Italia - Italia

Medaglia d'oro - Mexpovino - Messico

Medaglia d'oro - Mostra nazionale Vini Pramaggiore - Italia

Medaglia d'argento - 6th Wine International Competition BACCHUS - Spagna

Diploma di merito - 7a Selezione Nazionale vini da Pesce - Italia

Vino del Tribuno - Tribunale di Romagna - Italia

Annuario dei migliori vini italiani - Luca Maroni - Italia

Miglior rapporto qualità/prezzo - Emiliano Romagnolo Slow Food - Italia

Ufficio stampa:

ITACA COMUNICAZIONE - Cellulare Katia Cilia: 338 6542291 - e-mail: katia@itacacomunicazione.it