

## “DA GIOVANNI” SI STAPPA VALDO SPUMANTI

Al via l’inserimento del Prosecco Extra Dry Selezione Oro Valdo Spumanti nei menù dei ristoranti “Da Giovanni”, format di successo ideato dal Gruppo Rana. La fase di start up dell’operazione è supportata da un’iniziativa promozionale di grande appeal denominata “La Settimana del Prosecco”, la cui dinamica prevede le mini bottiglie di Prosecco Extra Dry 200 ml in omaggio all’acquisto del Menù Degustazione o del Menù Primavera.

Valdobbiadene, maggio 2009 - Inizia un percorso comune tra due grandi realtà imprenditoriali venete: **Valdo Spumanti**, leader nella produzione di prosecco in Italia, e **Gruppo Rana**, leader nel settore della produzione e commercializzazione di prodotti alimentari freschi e, specificamente, nella pasta, liscia e ripiena. L’accordo tra le due aziende prevede l’introduzione del **Prosecco Extra Dry Selezione Oro 750 ml** all’interno dell’offerta dei ristoranti “**Da Giovanni**”, nati per coniugare servizio e qualità della tradizione culinaria italiana e delle specialità di Giovanni Rana.



Per dare massima visibilità a questa nuova proposta beverage, da **sabato 16 maggio e fino ad esaurimento scorte**, presso i ristoranti “Da Giovanni” – situati presso i centri commerciali “*Il Leone*” di Lonato (BS), “*Le Corti Venete*” di San Martino Buon Albergo (VR), “*Galassia-Verona Uno*” di San Giovanni Lupatoto (VR) e “*Valecenter*” di Marcon (Ve) – è in corso la **Settimana del Prosecco**. Durante tale periodo, scegliendo il Menù Degustazione o il Menù Primavera, i clienti ricevono in regalo un **Prosecco Extra Dry Valdo Spumanti 200 ml**. Il formato “easy to use” e il pratico tappo “svita-avvita” rendono questo prodotto la scelta perfetta per un consumo fuori casa. Versato nel classico bicchiere o sorseggiato da una o più cannuce inserite nella bottiglia, è un prodotto ideale per soddisfare i molteplici stili e occasioni di consumo.

Per valorizzare l’iniziativa, durante la Settimana del Prosecco, i ristoranti coinvolti sono interessati da **comunicazione p.o.p.** sui pannelli dei menù per ricordare la dinamica dell’operazione. Al termine del periodo promozionale, invece, i clienti potranno gustare il **Prosecco Extra Dry Selezione Oro**, inserito in maniera definitiva e continuativa a listino e servito ai tavoli in eleganti flûte. In prossimità delle casse vi sarà inoltre un allestimento impattante e appetizer del prodotto in freschi secchielli con ghiaccio.

Il prosecco è un vino totalmente in sintonia con il concept di questo format di ristorazione, che trasferisce nello spazio di vendita i valori del brand Rana: genuinità, tradizione, fantasia, convivialità e spontaneità. Non un fast food ma uno “*show food*”, in cui ogni piatto viene preparato davanti al cliente, in una grande cucina a vista. Tradizione e modernità, dunque, si incontrano in un binomio perfetto nei ristoranti “*Da Giovanni*” come nel **Prosecco Extra Dry Selezione Oro**.

Dal colore giallo paglierino e dal gusto allegro e vivace, esaltato da un netto sentore fruttato – che ricorda la mela selvatica matura e il profumo dei fiori d’acacia – il **Prosecco Extra Dry Selezione Oro** Valdo Spumanti ha una gradazione di 11° e va servito a circa 8°-10°C. Ideale sia come aperitivo che per accompagnare i pasti, porta con sé quel tipico brio che solo le bollicine del prosecco sanno regalare.