VINITALY 2017:
CASA GANCIA VI ASPETTA CON UN PROGRAMMA IMPERDIBILE, COINVOLGENTE E RICCO DI SORPRESE

Padiglione 10 stand B2

Per gli amanti del metodo classico e per tutti coloro che vogliono degustare cocktail inediti realizzati da alcuni dei migliori bartender presenti nel panorama nazionale, l'indirizzo da segnare per la 51esima edizione di Vinitaly, in scena dal 9 al 12 aprile 2017 è uno solo: **CASA GANCIA**, **Padiglione 10 stand B2**.
Per l'edizione 2017 l'Azienda del territorio astigiano dall'indiscusso patrimonio storico il cui nome è indissolubilmente legato alla primogenitura del Metodo Classico in Italia, si presenta infatti, con un'immagine rinnovata, fresca e accattivante, testimoniata dallo stesso programma di appuntamenti che coinvolgerà tutti gli appassionati presenti alla manifestazione. Per ognuna della quattro giornate Casa Gancia propone, infatti, **due momenti focus** dedicati esclusivamente ai suoi prodotti iconici:

Dalle 11:00 alle 12:00 a salire sul palco dell'elegante e raffinato stand di 204 mq, saranno gli **spumanti Metodo Classico firmati Gancia**, gli unici in grado di unire il fascino della storia alla contemporaneità del carattere. La gamma dei Metodi Classici presenti in fiera saranno l'Alta Langa Docg Riserva 60 Mesi, l'Alta Langa Docg 36 Mesi, le referenze base Metodo Classico 18 mesi Brut e Rosé fino all'Asti 24 Mesi, un prodotto unico, frutto delle migliori uve moscato bianco di Canelli selezionate nel cuore dell'Asti. Durante questo orario si alterneranno inoltre momenti di **tasting** ed **educational** condotti degli enologi dell'azienda.

Dalle 15:00 alle 16:00 barman e bartender di riferimento si cimenteranno nella costruzione di cocktail innovativi con l'obiettivo di interpretare in modo sorprendente i prodotti del portfolio Gancia. Ogni giornata sarà dedicata a un locale partner dell'Azienda:

- **DOMENICA 9:** sarà la volta del **DAVAI BAR**, il primo flagship bar di Russian Standard Vodka in Italia sito a Milano in Largo La Foppa 5. Obiettivo in fiera? Ispirare i palati con il gusto di Russian Standard Vodka, la Vodka premium russa più venduta al mondo.
- **LUNEDI' 10:** a preparare e servire i cocktail sarà **IL RUGGINE**, noto locale di Bologna nascosto nel cuore della città in Vicolo Alemagna 2/C. E' il locale giusto per farsi coccolare da un drink preparato ad arte dai bartender e dai manicaretti dello Chef, in compagnia di buona musica.
- **MARTEDÌ 11:** allo stand di Casa Gancia si cimenterà nella preparazione dei cocktail lo staff di **SPACCIO DELLE CARCERI**. Locale di Modena, sito in Via Bonacorsa 15, è un ambiente nuovo e creativo: uno spazio "estemporaneo" dove ci si sente fuori dalla città e si ha la sensazione di vivere in un contesto londinese o newyorchese.
- **MERCOLEDÌ 12:** come un sarto che sa creare un abito adatto per ogni cliente, così lo staff del **BOUTIQUE 12** realizzerà su misura in occasione di Vinitaly abbinamenti food&drink, guidando i suoi ospiti in un percorso sensoriale, creativo e di qualità. Attraverso il progetto Bespoke "Spirit of Taste"

si avrà il privilegio di scegliere ogni dettaglio del proprio cocktail per rendere l'esperienza gustativa personale e inconfondibile. Locale informale ma allo stesso tempo professionale dove scoprire sapori inediti, Boutique 12 è collocato in uno dei punti strategici del cuore della città di Milano: Piazza Guglielmo Oberdan, 10.

***** ****** ******

All'interno dello spazio Gancia sarà inoltre presente un **open bar** dove i ragazzi dello staff di **BOUTIQUE 12** prepareranno ogni giorno due cocktail dal fascino intramontabile: il **Russian Mule**, a base di Russian Standard Vodka Original, Top di Ginger Beer e lime, e l'**Aperitivo Sparkling**, i cui magici ingredienti sono Galliano L'Aperitivo, succo di pompelmo rosa e Top di Gancia Pinot di Pinot Brut (o Rosé).

A questi due cocktail, si aggiungerà **ogni giorno una sorpresa diversa** realizzata grazie alla creatività dei bartender che sapranno stupire interpretando in modo sempre nuovo e originale i prodotti del portfolio Gancia e Russian Standard.