



## **MARTINI® FIERO PROTAGONISTA DEL VIP BAR DELLA LOUNGE DI "CASA SANREMO"**

*L'ultimo nato della Casa MARTINI animerà l'area Hospitality di Casa Sanremo*

*Pessione, 1 febbraio 2019* – Moderno, fresco, fruttato e dalle intense note agrumate derivanti dalle bucce di dolci arance Spagnole. Le scorze di ognuna sono tagliate a mano in lunghe strisce, seguendo il metodo tradizionale della Murcia. MARTINI Fiero accoglierà con il suo gusto unico e perfetto per l'aperitivo, gli ospiti che si avvicenderanno in Casa Sanremo lungo tutto il corso del Festival.

MARTINI e Festival di Sanremo, due realtà esistenti da svariati anni (156 anni il primo e 69 il secondo), hanno il costante obiettivo di raggiungere i giovani millennial, di parlare la loro lingua, musicale e in tema di drink.

Per questo, i due iconici brand hanno instaurato una partnership attorno ad un fulcro dell'attività del fuori-festival: il Bar che, per l'occasione, diverrà il FIERO BAR del festival, grazie ad una brandizzazione che lo renderà a tutti gli effetti il luogo più cool per ospiti e media della manifestazione.

Aperto fino a notte fonda, il FIERO BAR sarà teatro di eventi memorabili, primo fra tutti "Stasera tutti a Casa" il party che inaugurerà la kermesse il 4 febbraio alle ore 21.

Per l'occasione, i bartender della Martini & Rossi, che produce MARTINI Fiero, prepareranno gli hero cocktail della Casa:

### **FIERO e TONIC**

(Martini Fiero, Acqua Tonica)

### **FIERO SPRITZ**

(Martini Prosecco, Martini Fiero, Soda)

### **NEGRONI riserva cocktail**

(Martini Riserva Speciale Rubino, Martini Riserva Speciale Bitter, Bombay Sapphire)



NEGRONI riserva ambrato

(Martini Riserva Speciale Ambrato, Martini Riserva Speciale Bitter, Bombay Sapphire)

BOMBAY & TONIC

(Bombay Sapphire, Acqua Tonica)

GREY GOOSE FRENCH MULE

(Vodka Grey Goose, Succo di Lime, Ginger Beer)

### **A proposito di MARTINI Fiero**

Un aperitivo moderno realizzato con una miscela di selezionati vini bianchi, dal colore rosso brillante e dalle intense note fruttate e agrumate di mandarini e arance. Il suo gusto al palato è rotondo e vellutato con profumate e rinfrescanti leggere note amare. Le bucce di arance dolci contribuiscono a creare le note agrumate e tutte le scorze vengono tagliate a mano in lunghe strisce, seguendo il metodo tradizionale della Murcia. Esse vengono poi stese su canovacci di lino e lasciate ad essiccare per ben due settimane naturalmente al calore del sole. È proprio grazie a questo metodo artigianale, lungo e laborioso, che produce solo piccole quantità di prodotto per volta, che Fiero riesce a salvaguardare la maggior parte degli oli essenziali contenuti nelle scorze. La caratteristica firma MARTINI è garantita dall'Artemisia, coltivata e raccolta nel piccolo paese piemontese di Pancalieri, che dona a MARTINI Fiero il suo forte carattere aromatico e il leggero sentore amaro che si abbinano perfettamente all'acqua tonica, il gusto perfetto per l'aperitivo.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI:

#### **Ufficio Stampa MARTINI & Rossi**

Barbara Herlitzka - bherlitz@bacardi.com

Tel. +39 011 9419812

#### **Ufficio Stampa Ogilvy**

Katia Cilia – katia.cilia.ce@ogilvy.com

M: +39 338 6542291

Alessandra Ravelli- alessandra.ravelli@ogilvy.com

T: +39 02 60789264| M: +39 344 3460435

### **MARTINI**

Uno dei marchi più iconici al mondo, MARTINI® è il protagonista dell'industria italiana delle bevande alcoliche e offre vini spumanti e aromatizzati della più alta qualità. La gamma degli aperitivi MARTINI, caratterizzata dal



pluripremiato sapore dolceamaro, è il risultato di miscele segrete che vedono come protagonisti oltre 40 ingredienti botanici raccolti nelle regioni rurali e naturali più varie del pianeta. Il portafoglio MARTINI comprende: MARTINI Bianco, MARTINI Rosso, MARTINI Extra Dry, MARTINI Rosato, MARTINI Riserva Speciale Rubino, MARTINI Riserva Speciale Ambrato, MARTINI Riserva Speciale Bitter, MARTINI Asti, MARTINI Prosecco, MARTINI Riesling.

*Creato nel 1863 a Torino, il marchio MARTINI fa parte del portfolio Bacardi Limited, con sede ad Hamilton, nelle Bermuda, e continua ad essere il leader del mercato nella sua categoria. Bacardi Limited fa parte del gruppo di società Bacardi, che comprende Bacardi International Limited.*



Il Gruppo Bacardi è da anni attento alle attività volte a proteggere l'ambiente e a diffondere le buone pratiche del Consumo Responsabile.

In quest'ottica, nel 2012 ha dato vita allo Slow Drinking, un'iniziativa volta a diffondere i principi dello Stile Mediterraneo e del Consumo Moderato, per portare i propri consumatori verso la filosofia della "Degustazione" anziché del Consumo, dando spazio al piacere del palato e al tempo necessario per assaporare il drink, in un ambito di amichevole convivialità. Il tempo ai nostri giorni è la vera ricchezza e il mezzo per un approccio consapevole e moderato verso le bevande alcoliche in generale.

I 10 principi semplicissimi sono illustrati nel sito: <https://www.slowdrinking.com/it/it/>, dove si trovano anche suggerimenti di ricette di cocktail e di food pairing, affinché il momento dell'aperitivo e non solo sia vissuto al meglio, in un'esperienza memorabile, pur conoscendo i limiti da non oltrepassare.

**Siate responsabili: non bevete prima o durante la guida**

MARTINI E IL PROPRIO TRADE DRESS SONO MARCHI REGISTRATI