



Policoro, 18 aprile '18

## COMUNICATO STAMPA

### Vinitaly 2018 si tinge di rosso con Rossini- Candonga Fragola Top Quality®

In occasione della 52 edizione del Vinitaly, svoltasi a Verona dal 15 al 18 aprile, la casa vinicola Canella spa di San Donà del Piave, già nota per il Bellini l'aperitivo a base di pesca, ha presentato il Rossini- Candonga Fragola Top Quality®, ottenuto con le pregiate fragole del Consorzio Lucano.

Lo stand è stato realizzato su misura per celebrare il nuovo aperitivo della Casa Vinicola: tinte rosse e fragole alle pareti hanno decorato gli allestimenti, mentre il profumo persistente del Rossini e delle Candonga Fragola Top Quality® ha inebriato il padiglione Veneto, attirando una moltitudine di visitatori pronti all'assaggio.

Tantissimi i buyers interessati a questo nuovissimo prodotto di Canella spa, ottenuto dall'unione dello spumante brut del Veneto con la polpa di Candonga Fragola Top Quality®; un aperitivo a basso contenuto alcolico costituito da 70% di spumante brut a fermentazione naturale e 30% di succo e di polpa di Fragola; un mix di fresca effervescenza unito all'aroma inconfondibile della Candonga Fragola Top Quality®.

“La polpa soda, rossa e aromatica della Candonga Fragola Top Quality®-spiega Carmela Suriano, Ceo del Consorzio- e il prosecco della Famiglia Canella, attiva nel settore vinicolo da oltre 70 anni, hanno dato vita a un aperitivo naturale dal gusto intenso di fragola”.

Durante i tre giorni della Kermesse veronese nello stand di Sol&Agrifood, la rassegna internazionale dell'Agroalimentare di qualità, gli chef della Federazione italiana cuochi hanno dedicato alla Candonga Fragola Top Quality® un dessert originale, molto apprezzato dai clienti del ristorante Goloso.

#### INFO E CONTATTI

CLUB CANDONGA®

Soc. Coop. Consortile

Via Salvador Allende, 19

75025 Policoro, MT

t / f: 0835 98 59 16

[www.candonga.it](http://www.candonga.it)

[info@candonga.it](mailto:info@candonga.it)





