



## Nasce Aperol Spritz

*Il segreto della ricetta del perfetto Aperol Spritz da oggi anche a casa tua!*

**Sesto San Giovanni, 21 gennaio 2011** - Aperol Spritz, l'aperitivo dal gusto unico, che dal Triveneto ha conquistato l'Italia intera, finalmente entra nelle case: un prodotto nuovo, **perfettamente dosato**, per vivere tutta la vivacità di Aperol Spritz anche tra le pareti domestiche.

L'aperitivo più trendy, anima viva delle serate in piazza, colora di arancione il tuo mondo fatto di allegria, divertimento e voglia di stare insieme. L'idea di realizzare **Aperol Spritz** risponde all'esigenza di accontentare i numerosissimi fan dello Spritz con Aperol, dando loro la possibilità di gustarlo perfetto anche a casa.

**3,2,1... Aperol Spritz!** 3 parti di Prosecco D.O.C, 2 parti di Aperol, 1 spruzzo di seltz sono gli ingredienti già miscelati e pronti per essere gustati insieme ad amici e parenti.

Grazie al nuovo Aperol Spritz già pronto, con l'aggiunta di qualche cubetto di ghiaccio e una fettina d'arancia, potrai servire in un attimo, la **ricetta originale di Aperol Spritz** anche a casa tua.

Nell'era dei social network, dove la casa diviene nuovo luogo di relazione, incontro e scambio, Aperol Spritz può essere una piacevole abitudine, non solo per gli aperitivi fuori, ma anche tra le confortevoli pareti domestiche. Una nuova occasione di consumo per chi preferisce un aperitivo o una cena in casa, prima della partita o per il puro piacere di stare insieme, di vivere e condividere esperienze.

Per Aperol Spritz un packaging facile grazie al **tappo "easy open"**, distintivo per la forma unica della bottiglietta e accattivante, che lascia trasparire l'inconfondibile arancione di Aperol.





**L'originale Aperol Spritz** da oggi in una pratica bottiglietta che racchiude la quantità ideale (17,5 cl - 1 bottiglietta = 1 bicchiere) e contenuta in un cluster da 3 pezzi, facile da trasportare e da condividere.

Aperol Spritz sarà disponibile in Grande Distribuzione da fine febbraio. Prezzo indicativo a partire da 4,39 €.



Colora di arancione la casa di qualche amico che ti invita per un aperitivo. Sorprendi gli ospiti che hai invitato a cena con l'aperitivo del momento. Aperol Spritz, qualche cubetto di ghiaccio, una fettina d'arancia tanta voglia di divertirsi.

*3 parti di Prosecco D.O.C  
2 parti di Aperol  
1 spruzzo di seltz  
0 fatica ... **Aperol Spritz!***

<http://www.aperolspritz.it/>

<http://www.aperol.it/>

<http://www.facebook.com/#!/Aperol.Spritz.Italia>

[http://www.camparigroup.it/it/press\\_media/image\\_gallery/aperol\\_sezione\\_download.jsp](http://www.camparigroup.it/it/press_media/image_gallery/aperol_sezione_download.jsp)

Davide Campari-Milano S.p.A., insieme alle sue controllate ("Gruppo Campari"), è una delle realtà più importanti nel settore del beverage a livello globale. E' presente in 190 paesi nel mondo con leadership nei mercati italiano e brasiliano e posizioni di primo piano negli USA e in Europa continentale. Il Gruppo vanta un portafoglio ricco e articolato su tre segmenti: spirit, wine e soft drink.

Nel segmento spirit spiccano brand di grande notorietà internazionale come Campari, Carolans, SKYY Vodka e Wild Turkey e marchi leader in mercati locali tra cui Aperol, Cabo Wabo, Camparisoda, Cynar, Frangelico, Glen Grant, Ouzo 12, X-Rated Fusion Liqueur, Zedda Piras e i brasiliani Dreher, Old Eight e Drury's. Nel segmento wine si distinguono oltre a Cinzano, noto a livello internazionale, i brand regionali Liebfraumilch, Mondoro, Odessa, Riccadonna, Sella&Mosca e Teruzzi&Puthod. Infine, nei soft drink, campeggiano per il mercato italiano Crodino e Lemonsoda, con la relativa estensione di gamma. Il Gruppo impiega oltre 2.200 persone e le azioni della capogruppo Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM) sono quotate al Mercato Telematico di Borsa Italiana. [www.camparigroup.com](http://www.camparigroup.com)

#### **Campari Italia**

Paola Baravalle - PR Manager Campari Italia  
Tel. +39 02 6225.1  
[paola.baravalle@campari.com](mailto:paola.baravalle@campari.com)

#### **D'Antona & Partners**

Sabrina Viotti - Tel +39 02 85457048  
[s.viotti@dandp.it](mailto:s.viotti@dandp.it)  
Marianna Lovagnini - Tel +39 02 85457040  
[m.lovagnini@dandp.it](mailto:m.lovagnini@dandp.it)