



**Appleton Estate e Venchi insieme per uno straordinario incontro di sapori**  
**Un cofanetto in edizione limitata che promette una degustazione da veri intenditori**

Due simboli di eccellenza danno vita a un cofanetto da veri intenditori: Appleton Estate, il rum Giamaicano con una tradizione che risale al 1749, e Venchi, il cioccolato nato nel 1800, si uniscono per regalare agli appassionati un'esperienza unica ed intensa.

Appleton Estate e Venchi racchiudono i sapori di terre rigogliose, caratterizzate da una vegetazione lussureggiante in grado di conferire un gusto unico ai loro prodotti.

Il calore della Giamaica e la sua anima selvaggia assicurano ad Appleton Estate Reserve una complessità e vivacità di sapori che si sposano perfettamente con la selezione di pregiate miscele amazzoniche di granelle di cacao tostato, fondente al 75%, e con l'assortimento di mini tartufi alle scorze di arancia, nocciole del Piemonte, mandorle e pistacchi.

Un perfetto connubio che celebra la storia secolare di due brand attraverso un intenso abbinamento di sapori.

Il cioccolato Venchi, celebre per la sua grande succulenza e tendenza dolce amara, è infatti il compagno perfetto per Appleton Estate Reserve, miscela aromatica composta da 20 rum e arricchita da note di quercia, noce moscata e spezie affumicate.

Un abbinamento che consentirà di sperimentare nuove sensazioni, attraverso un percorso degustativo unico e personale.

**Appleton Estate Reserve e i mini tartufi Venchi**

A seconda del mini tartufino di cacao scelto, affiorano prima il profumo, il cacao in polvere, la dolcezza dello zucchero, la vaniglia, gli agrumi, le nocciole, le mandorle ed i pistacchi tostati in delicati Sali di Sicilia. Il secondo passo prevede di lasciarlo sciogliere in bocca in modo da sviluppare quella grande combinazione di cioccolato al latte e fondente con le praline di nocciola. È ora arrivato il momento di portare al palato un sorso di Appleton Estate Reserve per assaporare il contrasto tra la tendenza ruvida, dolce salata dei tartufi e la sapidità del rum. La nota calda e legnosa del rum, in questo modo, fonde il cioccolato grezzo sprigionandone le delicate note degli ingredienti incastonati al suo interno. Le scorzette d'arancio, le nocciole, le mandorle e i pistacchi tostati con sali di Sicilia si legano al Rum creando nuove intense sensazioni aromatiche.





### **Appleton Estate Reserve e l'extra fondente Venchi 75%**

Questo abbinamento offre la possibilità di scoprire sensazioni più intense grazie alla struttura molto più imponente del cioccolato, caratterizzato da un colore quasi nero. Anche qui la degustazione deve partire con la scoperta del profumo del cioccolato: si riconoscono prima il cacao tostato, speziato con note di noce moscata e zenzero, successivamente le note di vaniglia e burro di arachidi. In bocca si scioglie molto più lentamente rilasciando una complessità aromatica che rispecchia quanto già scoperto con l'olfatto. Portando al palato Appleton Estate Reserve si identifica subito la grande affinità dei due prodotti: il corpo del rum e il corpo del cioccolato si equivalgono, come le note speziate e la struttura aromatica.

Il cofanetto "Rum and Chocolate Experience" è disponibile in commercio da metà ottobre presso i Flagship Store Venchi e nei punti vendita serviti dallo stesso, e da fine novembre anche sul sito di e-commerce [www.barcampari.it](http://www.barcampari.it) con un prezzo di 48 €.

### **Appleton Estate Jamaica Rum**

Simbolo ed icona di uno dei migliori rum al mondo dal 1749, l'Appleton Estate è la più antica piantagione di canna da zucchero e distilleria in Giamaica, nonché luogo di nascita degli Appleton Estate Jamaica Rum. Nel corso della sua storia ultracentenaria, lo zuccherificio e la distilleria si sono espanse con investimenti multimilionari che l'hanno portata a partire dal 2002 a registrare un milione di casse vendute ogni anno. Acquistata dal Gruppo Campari nel 2012, con una operazione che ha rappresentato la terza acquisizione più grande nella storia del Gruppo, l'Appleton Estate Jamaica Rum è ad oggi uno dei rum più amati al mondo.

### **Gruppo Campari**

Davide Campari-Milano S.p.A., con le sue controllate ('Gruppo Campari'), è uno dei maggiori *player* a livello globale nel settore del *beverage*. E' presente in **oltre 190 paesi** del mondo con posizioni di primo piano in Europa e nelle Americhe. Il Gruppo, fondato nel 1860, è il **sesto per importanza nell'industria degli spirit di marca**. Il portafoglio conta oltre 50 marchi e si estende dal *core business* degli *spirit* a *wine* e *soft drink*. I marchi riconosciuti a livello internazionale includono **Aperol, Appleton Estate, Campari, SKYY e Wild Turkey**. Con sede principale in Italia, a Sesto San Giovanni, Campari conta 16 impianti produttivi e 2 aziende vinicole in tutto il mondo, e una rete distributiva propria in 19 paesi. Il Gruppo impiega circa 4.000 persone. Le azioni della capogruppo Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM) sono quotate al Mercato Telematico di Borsa Italiana dal 2001. Per maggiori informazioni: <http://www.camparigroup.com/it>. Bevetate responsabilmente.

#### **Gruppo Campari**

Paola Paletti Tel +39 02 62251

[Paola.Paletti@campari.com](mailto:Paola.Paletti@campari.com)

#### **Havas PR Milan**

Marianna Lovagnini - Tel +39 02 85457040

[marianna.lovagnini@havaspr.com](mailto:marianna.lovagnini@havaspr.com)