

Per le confezioni natalizie

Lambrusco Grasparossa di Donelli Vini scelto dalla Negroni

Negroni, azienda leader a livello internazionale nel mercato dei salumi, ha scelto il Lambrusco DOC Grasparossa di Castelvetro secco Gavioli per la confezione natalizia dello Zampone, un classico della tradizione enogastronomica emiliana.

Il Lambrusco Grasparossa secco a marchio Gavioli, storica cantina del Gruppo Donelli Vini, è l'abbinamento ideale per lo Zampone, piatto tipico della cucina modenese: l'elevata freschezza e il sapore

fruttato del vino ne esaltano, per contrasto, il gusto deciso e robusto.

La confezione natalizia firmata Negroni, già disponibile negli scaffali della Grande distribuzione e dei punti vendita specializzati, dalle salumerie alle gastronomie, celebra l'affinità elettiva tra le due eccellenze alimentari, ma anche tra le due storiche aziende italiane.

Fondate oltre 100 anni fa, Negroni e Donelli Vini condividono gli stessi valori, tradizione, passione, radicamento al territorio e sicurezza, con l'obiettivo di continuare a offrire prodotti di alta qualità a prezzi accessibili.

La soddisfazione per la nuova partnership con Negroni emerge dalle parole di Giovanni Giacobazzi che, insieme al padre e al fratello Alberto, guida la cantina emiliana: «Siamo molto onorati che Negroni, marchio tra i più antichi e prestigiosi della salumeria italiana, abbia scelto di proporre un nostro vino in abbinamento ad uno dei suoi prodotti più noti e apprezzati.

Questa opportunità, insieme alla recente vittoria del Premio Be-rebene low cost 2012, ci conferma l'interesse crescente del mercato verso un consumo di qualità a un prezzo contenuto e la nostra capacità di rispondere con ottimi risultati a questa esigenza».

