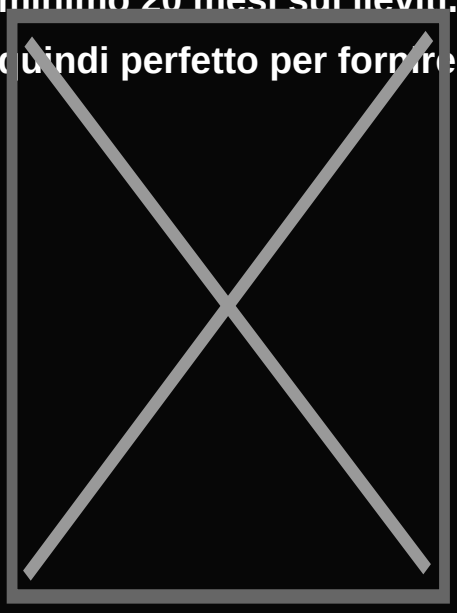
Blanc de Blancs Riboli, spumante ideale per aperitivi estivi

blanc-de-blancs-3bf87f56

La piemontese Cantina Riboli offre il prodotto perfetto per allietare le sere d’estate degli italiani: il metodo classico Blanc de Blancs, 100% chardonnay con minimo 20 mesi sui lieviti. La temperatura consigliata di servizio è di 4 gradi ed è quindi perfetto per fornire il giusto refrigerio dopo una giornata di sole.



“Noi soprannominiamo questo vino “pool wine” proprio per la sua freschezza e la sua incredibile beva”, afferma **Roberto Riboli**. *“Crediamo sia un vino perfetto da consumare durante un aperitivo in spiaggia o a bordo piscina al tramonto. Un vino con una grande versatilità, ideale per accompagnare dei finger food, come una tartare di gambero o comunque con qualsiasi pietanza a base di pesce. Ma è perfetto anche con affettati e formaggi freschi, come ad esempio la robiola di Roccaverano, eccellenza della nostra penisola”.*

E se la bottiglia non dovesse terminare? *“Abbinateci una pasta con pomodorino datterino e qualche foglia di basilico fresco, che potete anche servire fredda”*, aggiunge Riboli.

Il consumo di spumante, nel corso del 2021 ha avuto una **forte crescita che si aggira intorno al 10% rispetto al 2020** e del 5% rispetto al 2019. Questa crescita è dovuta alla riapertura del settore Ho.Re.Ca., ma anche a un grande sviluppo del settore e-commerce, sia da parte delle aziende stesse che delle piattaforme.