

# DUCA DEL VALENTINO

## **PRESSEMITTEILUNG**

Cin Cin – prickelnder Spumante aus Italien

### **Der perfekte Begleiter für besondere Momente: Duca del Valentino**

**Die Auswahl ist riesig, die Produkte verschieden und über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. Wovon ist hier die Rede? Von Musik? Von Schaumwein? Die Antwort lautet: Von beidem, denn Musik und perliger Spumante haben sehr viele Gemeinsamkeiten. Nicht ohne Grund hat Duca del Valentino den Star-Violinisten David Garrett als Markenbotschafter auserwählt und damit eine meisterhafte Verbindung von klassischer Musik und italienischem Genuss geschaffen.**

### **Für die Genussmomente im Leben**

Der italienische Spumante Duca del Valentino mit den beiden Sorten Bianco und Rosato verkörpert Eleganz und Extravaganz, wie es auch die Kompositionen des Ausnahmegeigers David Garrett tun. Und ebenso wie klassische Musik steht der Genuss von Duca del Valentino für die Momente im Leben, die wir intensiv erleben und in denen wir uns etwas Besonderes gönnen wollen. Nicht nur vor oder nach einem schönen (Konzert-)Abend lässt sich Duca del Valentino perfekt genießen. Auch zur Mittagszeit bei einem Brunch oder am Nachmittag mit Freundinnen – der Spumante regt die Geschmacksknospen und Sinne an, ohne sie um diese doch frühe Uhrzeit zu überfordern. Mit seinem feinen Aroma von Birne, grünem Apfel und Pfirsich ist der Bianco gut gekühlt ein idealer Begleiter sowohl zu süßen als auch zu herzhaften Speisen. Die ideale Serviertemperatur für Duca del Valentino Bianco und Rosato liegt bei 8 bis 10°C.

### **Italienischer Spumante mit prickelnder Perlage**

Spumante, Sekt, Cava oder Champagner – Qualitätsschaumweine sind sie alle. Die Bezeichnungen ergeben sich aus der Herkunftsregion und der Herstellungsart und weisen unterschiedliche Qualitätsstandards aus. Bei einem Spumante beträgt der Kohlendruck mindestens 3 Bar; dies sorgt für die besonders ausgeprägte und anregende Perlage. Duca del Valentino wird in der italienischen Weinregion Emilia-Romagna im nördlichen Mittelitalien hergestellt. Neben dem Weinanbau zählt die Region zu den bekanntesten kulinarischen Gebieten, so kommt aus Reggio der Parmesan, aus Parma der berühmte Schinken und aus Modena der Aceto balsamico.

Duca del Valentino Bianco zeichnet sich durch die klassische weiße Rebsorte Trebbiano aus, eine der ältesten und heute die meistangebaute Rebsorte in Italien. Der Rosato wird aus der Rebsorte Sangiovese hergestellt, die einen für die Region charakteristischen Geschmack hat. Diese schmeckt man auch beim Rosato heraus, der sich pur genossen ebenso gut wie als erfrischender Longdrink anbietet. Auf Eis, mit einem Schuss Himbeersirup und frischen Basilikumblättern verfeinert, bilden der

# DUCA DEL VALENTINO

Spumante und die fruchtigen Himbeeren eine köstliche Kombination insbesondere für die kommenden Sommertage. Erklingt dann noch die wunderbare Geigenmusik von David Garrett, ist der Moment perfekt. Weitere Informationen zur Marke und zur Zusammenarbeit sowie Rezeptinspirationen finden sich auf [www.ducadelvalentino.de](http://www.ducadelvalentino.de).

## Über Duca del Valentino

Die Marke Duca del Valentino wurde 2015 auf dem deutschen Markt eingeführt und nach Cesare Borgia, dem Fürsten von Valentino, benannt. Er war eine schillernde Figur der italienischen Renaissance. Der italienische Spumante ist als Bianco Secco und Rosato Secco im deutschen Lebensmitteleinzelhandel erhältlich (UVP 5,99 EUR) und wird über den Weindistributeur Mack & Schühle in Deutschland vertrieben.



**Produktabbildungen:** Duca del Valentino Bianco Secco und Rosato Secco (jeweils als 0,75 l Flasche, UVP 5,99 €)

*Hamburg, im April 2017*

### Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

Ariane Bieg, Brand Upgrade, Schulterblatt 58, 20357 Hamburg  
Tel. 040 4309368-13, [ariane.bieg@brand-upgrade.de](mailto:ariane.bieg@brand-upgrade.de)

**Den Sommer genießen – mit leckeren Longdrink-Rezepten**

# DUCA DEL VALENTINO

Ob pur oder als erfrischender Longdrink gemixt – der säurearme Spumante Bianco und Rosato ist immer ein passender Begleiter. Prickelnd, aromatisch und mit einer Spur von Extravaganz im Geschmack. Probieren Sie am besten gleich selbst. Cin-Cin!

## Mango Bellini

### Zutaten:

1 Mango

Duca del Valentino Bianco

1 TL Zucker

Frische Minze



### Zubereitung Mango-Püree:

Pürieren Sie ca. 50 g Mango unter Zugabe von Zucker mit einem Pürierstab bis die Konsistenz fein und cremig ist.

### Zubereitung Drink:

Geben Sie jeweils zwei Teelöffel Mango-Püree in ein Sektglas und füllen Sie es mit gekühltem Duca del Valentino Bianco auf. Garnieren Sie den Drink mit einem frischen Minzblatt.

## Raspberry Basil Rosé

### Zutaten:

Himbeersirup

Duca del Valentino Rosato

eine Handvoll Basilikumblätter



### Zubereitung Drink:

Geben Sie 0,5 cl Himbeersirup in ein Sektglas. Anschließend pressen Sie vier frische Basilikumblätter in der flachen Hand zusammen und geben sie in das Glas. Füllen Sie das Glas mit gekühltem Duca del Valentino Rosato und garnieren Sie den Drink mit frischen Himbeeren auf einem Spieß.