



SCRIMAGLIO PORTA IL VINO DELL'AS ROMA SUL MERCATO

LA PRESTIGIOSA CASA PIEMONTESE E' DA OGGI FORNITORE UFFICIALE DEI VINI DELLA ROMA.

Roma, 23 maggio 2008. **Presentazione vini AS Roma** – 700.00 Bottiglie prodotte ogni anno, 150 anni di storia, vigneti nel cuore dell'Astigiano, Official Producer per 6 Football team di fama mondiale e per il più importante gruppo automobilistico italiano: sono i plus di Scrimaglio, una delle più antiche case vitivinicole piemontesi che il 23 maggio, in occasione dell'apertura della manifestazione enogastronomica romana Vinòforum, presenterà al pubblico e alla stampa il **Vino Ufficiale dell' A.S. Roma**, che andrà ad aggiungersi agli attuali marchi di Fiat, Alfa, Lancia, Milan, Juventus, Genoa, Bayern e Ajax.

La decisione di produrre anche un vino griffato A.S. Roma rientra nella politica di Scrimaglio di accoppiare un grande brand, come quello della squadra capitolina, ormai stabilmente presente nel ristretto lotto delle compagini migliori d'Europa, con un **prodotto selezionato per un target lifestyle elevato**, contemplando un valore emozionale unico nel suo genere.

La famiglia Scrimaglio è presente in Piemonte dal XVII secolo e proviene probabilmente dalla Francia dove portava il nome Escrimeaux (spadaccino); in Monferrato diede il proprio nome ad una zona ancora oggi chiamata Regione Scrimaglio, ai confini con il Marchesato di Nizza, dove è ora insediata l'Azienda Agricola. I **vini Scrimaglio** hanno ottenuto in questi ultimi anni significativi riconoscimenti confermando la posizione di assoluto rilievo dell'azienda nel panorama internazionale.

Nel 2005, sotto la direzione di Pier Giorgio Scrimaglio, è stata creata la divisione **Fashion Wines**, che si propone, ormai da alcuni anni, di promuovere operazioni di co-marketing e **brand extension** con aziende protagoniste del mondo della Moda, del Design dello Sport. La *mission* aziendale è volta a radicare e diffondere il concetto del **Made in Italy** come simbolo e sinonimo di classe, eccellenza e qualità.

Note tecniche

Per la società AS Roma Scrimaglio ha creato un gamma di vini unica e dedicata. Queste le schede tecniche:

PINOT BRUT AS ROMA: Pinot Bianco, vinificato attraverso il Metodo Charmat. Il vino base viene posto in autoclave per la presa di spuma, dove, con l'ausilio di lieviti selezionati, fermenta ad una temperatura controllata tra i 14° ed i 16°C. Successivamente lo spumante viene mantenuto a temperatura controllata, in modo da favorire l'affinamento naturale a contatto con i lieviti. Al termine di questa fase si procede alla filtrazione ed all'imbottigliamento isobarico al quale viene fatto seguire un periodo di affinamento in bottiglia. Il colore giallo paglierino chiaro con vividi riflessi verdognoli mentre il profumo resta Intenso, delicato ed armonioso, con sentori di fiori di campo, mela renetta e crosta di pane. Il sapore secco, vellutato, armonico e garbatamente fruttato lo rendono particolarmente indicato per come aperitivo e da tutto pasto, è particolarmente indicato con antipasti e piatti a base di pesce.

MONFERRATO ROSSO D.O.C. AS ROMA: Prodotto da vitigno Cabernet Sauvignon e Barbera d'Asti, il Monferrato Rosso rappresenta un grande vino italiano nello stesso tempo fresco, vigoroso e complesso. Gusto pieno, morbido, particolarmente persistente. Possiede una incredibile intensità di colore rosso, purpureo, intenso. Al naso presenta profumo di mora selvatica, lampone e spezie con sentori di vaniglia. Il Monferrato Rosso, vuole essere apprezzato per le sue caratteristiche globali senza necessariamente portare chi lo degusta alla scissione delle sue peculiarità dovute all'assemblaggio di più vitigni. Offre inoltre l'occasione di valutare in ogni suo aspetto la nobile armonia a cui può aspirare la Barbera in unione al Cabernet. Vino equilibrato, da degustazione, da accompagnarsi con cibi importanti che consentono la sua superba espressione.

MONFERRATO BIANCO D.O.C. AS ROMA: la dinamicità, la ricerca, l'evoluzione dello stile Scrimaglio si manifesta una volta di più con la creazione di questo Monferrato Bianco. L'intento è quello di produrre un vino dalle caratteristiche innovative, partendo dai vitigni internazionali prodotti in Piemonte quali il Sauvignon e lo Chardonnay. Il risultato si propone come un vino serio ed importante e allo stesso tempo piacevole. La tecnica di produzione detta "in riduzione" prevede che il mosto prima, e il vino dopo, non vengano mai a contatto con l'ossigeno, preservando l'integrità dei profumi e il gusto dell'uva di origine. Il colore è giallo paglierino intenso, con delicati riflessi verdi; il profumo intenso, fragrante, con note floreali accompagnate dai profumi tipici del Sauvignon. Gusto pieno, ricco, morbido, definito. Vino di particolare importanza, esente dalla stagionalità di consumo dei vini bianchi. E' da preferire per ricchi piatti di pesce, senza escludere un antipasto caldo dell'inverno.

VINO ROSE' AS ROMA: la duttilità della Barbera ancora una volta ci stupisce. Avendo l'accortezza di separare la buccia dal mosto dell'uva appena raccolta, mediante la pressatura soffice, si ottiene un mosto chiaro, rosato per i pochi antociani solubilizzati. Il profumo e l'aroma sono preservati da una fermentazione a bassa temperatura che, allungando i tempi, comporta un lato grado di complessità. La profonda conoscenza di questo vitigno da parte della Scrimaglio, interviene sul gusto. L'acidità è addomesticata e gli zuccheri sono in equilibrio con la stessa. Vino trasparente, brillante, dal colore rosato cerasuolo con riflessi ciliegia. Profumo intenso, floreale, dai contorni fruttati. Gusto vivo, morbido ma allo stesso tempo acidulo, ad esaltare l'effetto asciugante e pulente se accompagnato al cibo. La caratteristica di trasversalità lo rende un vino adatto - specie della stagione estiva - in qualunque occasione e di qualunque tipologia.