

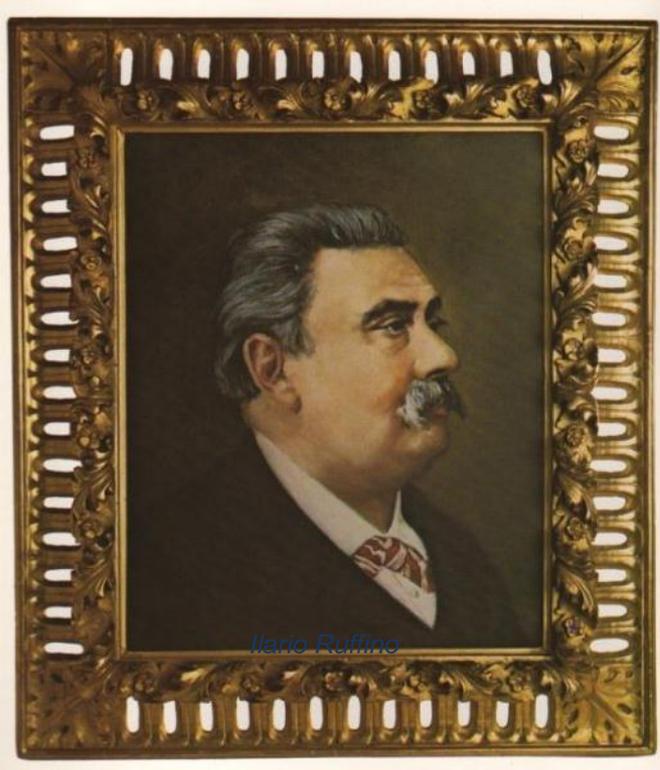
Il fenomeno Rosatello Ruffino



Ruffino. Ieri, oggi, domani.

Sandro Sartor – AD Ruffino

I.L. Ruffino



1877

Ilario e Leopoldo Ruffino di origini Pugliesi fondano la Ruffino a Pontassieve, Firenze, Toscana.

Il Vino ideale per le tavole di tutti

I cugini furono i primi a proporre un vino di qualità per tutti, coniugando così qualità di prodotto, prezzo accessibile ed una larga disponibilità




RUFFINO
DAL 1877

L'arrivo della Famiglia Folonari

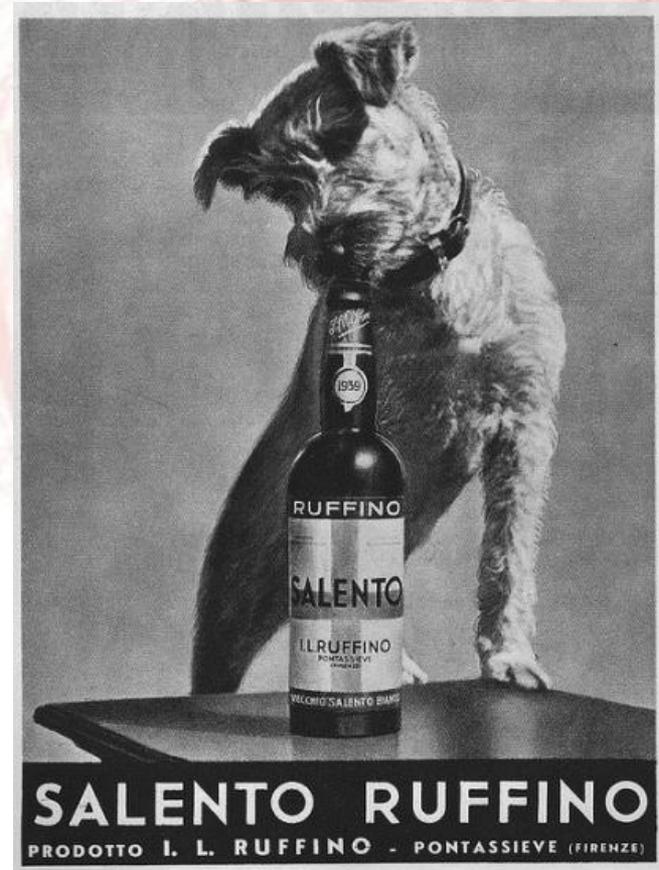
- La spinta qualitativa continuò e si sviluppò non solo sui Chianti
- La qualità si attua attraverso vigneti e cantine di proprietà: dagli anni '50 i Folonari cominciano ad acquistare tenute in diverse parti di Italia (anche in Puglia)
- Internazionalizzazione: portare la qualità nelle tavole del mondo. Approccio imprenditoriale in un settore al tempo molto poco sviluppato.



Non solo Toscana: Salento

successivamente Saliento

- Non solo rosso o bianco: nel dopoguerra nasce Salento, vino liquoroso di Puglia

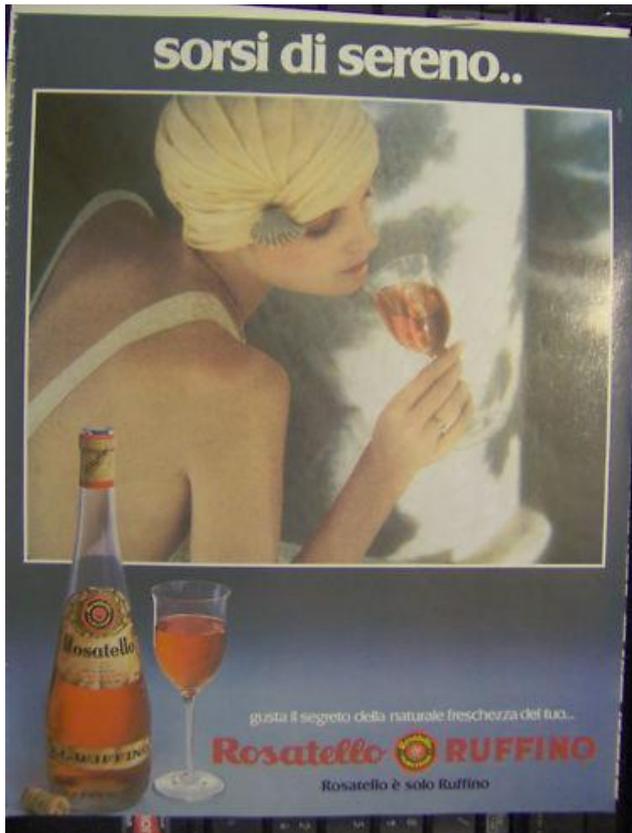


Non solo Chianti: nasce un'Icona

- Non solo rosso o bianco: alla fine degli anni '50 nasce un vino con l'intento di coniugare la freschezza di un bianco e la profondità di un rosso
- Puglia: terra nella quale la vinificazione in rosa ha origini antiche.
- Un vino al di fuori delle regole e delle forme abituali con l'obiettivo di colpire e accattivare il consumatore.
- Una fusione quasi magica fra contenuto e contenitore: la famosa 'gocciola' di Rosatello



Le principali campagne pubblicitarie



Marketing del vino - Ante litteram

- Le prime pubblicità e caroselli per la categoria vino: in Italia e all'estero
- Product placement in capolavori quali «Nel blu dipinto di blu» (V. De Sica, D. Modugno)



Marketing del vino - Ante litteram



Dalla tavola.....

- Rosatello è il vino che può accompagnare il pasto di tutti i giorni grazie alle sue caratteristiche organolettiche: perfetto il connubio con primi piatti o grigliate a base di pesce, verdura o carne bianca, così come con la pizza. Un vino che si sposa da sempre con i classici della cucina italiana
- Piacevolmente fresco e fragrante con predominanza dei sentori fruttati. Il retrogusto è delicato e persistente con sfumature di frutto ed erbe aromatiche. Vino di media struttura, fresco, fragrante.



..... all'aperitivo

- Il vino rosato è un perfetto ponte fra un consumo gastronomico e il calice dell'aperitivo
- 2012 – Al Rosatello tradizionale si affianca il nuovo Rosatello Prima Cuvée creato per un consumatore più giovane e per un'occasione speciale: l'aperitivo
- Gabriele Tacconi, capo enologo Ruffino: *«Rosatello ha 4 grandi caratteristiche: frutto, freschezza e bevibilità. La quarta, e il suo vero segreto, è la possibilità di abbinarlo a qualsiasi piatto per tutto l'anno»*



Rosatello Prima Cuvée



La forma della **bottiglia** è distintiva che vuole celebrare la storica e mai dimenticata «goccia»

Un'**etichetta** dalla forma unica e dallo stile «modernamente Retrò»

Un **rosato** ancora più fruttato, morbido e fresco pensato per essere consumato nell'occasione dell'aperitivo

L'evoluzione del Rosatello oltreoceano

- Con il duplice obiettivo di preservare la nostra storicità e seguire i trend di mercato più potenziali, nell'estate del 2013 viene lanciato negli Stati Uniti il Rosatello Sweet
- Un prodotto completamente diverso dal consueto concetto di vino rosato in Italia a cui siamo abituati, con un grado zuccherino particolarmente elevato mirato ad un chiaro segnamento di mercato.



RUFFINO: oggi e domani

- Dal 2012 l'arrivo di Constellation Brands rappresenta una nuova ed importante pagina della nostra storia
- Una Strategia chiara: consolidare una tradizione lunga 140 anni con un occhio puntato ad un'innovazione credibile ed uno sviluppo globale.
- Continuare ad essere protagonisti ed un modello di business di successo in Italia e nel mondo

IL FUTURO E' DI CHI LO HA COMINCIATO

Rosatello. Ieri, oggi, domani.



GRAZIE