

A circular crest featuring a stylized 'CH' monogram.

CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1851

SALMONE E CHAMPAGNE

UNA SINERGIA DI GUSTO ED ELEGANZA NATA TRA LA MAISON CHARLES HEIDSIECK E IL SALMONE UPSTREAM

Un cofanetto che contiene la scelta tra due selezioni top della Maison de Champagne Charles Heidsieck, –il Brut Réserve S.A. e la meravigliosa cuvée Blanc des Millénaires 1995 - e il salmone affumicato di Upstream: un'idea regalo completa e di grande impatto

Brescia, novembre 2016. Un'idea regalo completa e di grande impatto, in grado di accontentare il consumatore più esigente: è il cofanetto nato dalla sinergia tra la Maison di Champagne **Charles Heidsieck**, distribuita in Italia da Philarmonica, la società di distribuzione fondata nel 2002 e guidata da Guido Folonari, e **Upstream**, marchio di eccellenza nella produzione di salmone affumicato, nato nel 2013 dalla passione dell'imprenditore parmigiano Claudio Cerati.



Il cofanetto racchiude il prodotto di punta di Upstream, il **salmone affumicato**, proveniente dalle acque incontaminate delle Isole Faroe, accompagnato dagli accessori indispensabili per servirlo in tavola (tagliere e coltello) e due sfiziose: le uova di salmone e un piccolo ricettario, recante sul retro dei suggerimenti sfiziosi per preparare piatti creativi.

A completare l'elegante cofanetto lo straordinario Champagne Charles Heidsieck, a scelta nelle due versioni: **Brut Réserve S.A e, per chi ricercasse l'eccellenza, Blanc des Millénaires 1995**. L'inconfondibile stile di Charles Heidsieck, riconoscibile fra tutti per eleganza e personalità, sarà l'abbinamento ideale con il delicato salmone Upstream.

Due personaggi affini entrambi visionari e innovatori, che si sono idealmente incrociati grazie all'incontro di due prodotti eccellenti: da una parte **Charles Heidsieck**, fondatore dell'omonima *Maison de Champagne*, imprenditore visionario, gentleman dandy e appassionato viaggiatore, che dal 1851 porta ancora oggi il suo nome mantenendone alto il prestigio; dall'altra **Claudio Cerati**, imprenditore parmigiano che nel 2013 crea il marchio Upstream, affermandosi sul mercato con un salmone affumicato unico per sapore ed eleganza.

Charles Heidsieck Brut Réserve S.A, profondo e sorprendente, colpisce per l'intensità e la varietà dei profumi: golosi di cacao e pasticceria, freschi ed aromatici di erbe appena colte, e di frutta bianca con lievi ed espressive note minerali e di sottobosco. Al palato si alternano, tra croccantezza e morbidezza, note fruttate di pesca, mandorle, ananas e frutta candita, per evocare la sensazione di serena piacevolezza tipica di un tramonto autunnale. Il Brut Réserve è composto dal 60% di vini d'annata (di cui 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir e 1/3 Pinot Meunier) e per il restante 40% da vini di riserva- con un'età media di 10 anni- in egual proporzione tra Chardonnay e Pinot Noir. I vini dell'anno provengono da 60 cru accuratamente selezionate dallo Chef de Caves. L'affinamento è in bottiglia "sur lies" per almeno 5 anni.

Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 1995, splendidamente chiaro, ampio, distintivo, questo vino mostra tutte le nobili caratteristiche dello Chardonnay e il suo incredibile potenziale di affinamento che lo rende fiero testimone della tradizione "Blanc des Millénaires". Il raffinato color oro, è illuminato da tenui riflessi verdi; il generoso perlage è amplificato dalla luminosità e vivacità della sua composizione. Al naso il bouquet è perfettamente bilanciato tra l'eleganza, espressa da note di sottobosco, da cui emergono felce, the e tiglio; e la ricchezza, espressa con aromi floreali come gelsomino, caprifoglio e narciso. Nel finale si avvertono aromi di pasticceria, che evolvono in note burrose ma anche in accenti speziati, quali cannella e vaniglia. In bocca stupisce per la sua incredibile piacevolezza, freschezza e pienezza: delicate note iniziali di albicocca caramellata e mela cotogna sfociano in accenni di frutta disidratata, nocciole e mandorle; la struttura ampia evolve in aromi di susina e the nero, regalando un finale fiabesco, con persistenza quasi illimitata. 100% Chardonnay proveniente dai migliori Grand Cru e Premier Cru della Côte des Blancs, l'affinamento è in bottiglia per almeno 10 anni.

Il salmone Upstream ha caratteristiche uniche: la **migliore materia prima**, lavorata fresca dopo poche ore e proveniente dalle Isole Faroe. La **migliore ricetta di marinatura**: il salmone appena raccolto dall'acqua viene immediatamente marinato a secco secondo un metodo antico, che prevede l'uso di sale marino e zucchero, secondo la ricetta Upstream; la **migliore tecnica di produzione**, grazie alla migliore miscela di legno italiano e agli esperimenti di processo di affumicatura "leggera". Un'ottima **consistenza della carne**, grazie allo stile di vita del salmone che nuota a lungo in acque fredde e prive di sostanze inquinanti; il **sapore delicato** ti permette di mangiarlo senza mai stancarti.

Il cofanetto viene distribuito esclusivamente da Upstream, ed è possibile acquistarlo c/o Upstream italiana s.r.l., via 2 Agosto, 7, 43044 Collecchio (Parma) o visitando il sito www.upstreamsalmons.com. Per ulteriori informazioni scrivere una mail a: info@upstreamsalmons.com o telefonare allo 0521 1566509.

Lo Champagne Charles Heidsieck, Maison fondata a Reims nel 1851, probabilmente "lo champagne più premiato al mondo", dal 2012 è distribuito in Italia da Philharmonica SpA, società di riferimento nel mercato specializzato Ho.Re.Ca.

Guidata da Guido Folonari, oltre alla distribuzione dei vini delle tre tenute di proprietà Tenuta L'Illuminata - La Morra, Donna Olimpia 1898 - Bolgheri e Tenuta San Giorgio - Montalcino, e dal 2016 anche della Tenuta in Trentino Alto Adige, si occupa della selezione e distribuzione in esclusiva per l'Italia di champagne, vini nazionali e d'importazione, birre artigianali, liquori e distillati, nel canale specializzato dei ristoranti e wine bar, delle enoteche e gastronomie, ecc. (Ho.Re.Ca). Grazie alla consolidata esperienza, al know-how di settore e a una capillare rete distributiva, sin dall'inizio della sua attività ha accolto le esigenze distributive di grandi gruppi internazionali tra cui citiamo: EPI Group, Kendall-Jackson / Jackson Family Wines, Pernod Ricard, Rupert & Rothschild, Pillitteri Estates, Inver House, Blavod Drinks Ltd., Irish Distillers, Lustau e CEDC.

L'estrema attenzione di Guido Folonari alla territorialità, alla qualità e alla storicità, valori più che mai attuali, ha permesso a Philharmonica di raggiungere risultati importanti in pochi anni, consolidando la sua posizione di rilievo nella distribuzione nazionale di vini e distillati di eccellenza.

www.philharmonica.it

Facebook Philharmonica: Philharmonica Distribuzione **Twitter:** @philharmonicaspa

Per informazioni: **Fcomm srl** – Via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano
Francesca Pelagotti francescapelagotti@fcomm.it M +39 366 7062302 T +39 02 36586889
Laura Marangon lauramarangon@fcomm.it M +39 3473754169