



ITALIANITÀ, ECCELLENZA E GUSTO:

ABBINAMENTI PERFETTI: GUSTA CON PIACERE UN BUON BICCHIERE DI IMMARGIN, UN GIN PRODOTTO DA ROCCA DI MONTEMASSI, IN UN ELEGANTE E CONFORTEVOLE AMBIENTE CAPPELLINI.

In occasione della Milan Design Week, il più importante punto d'incontro, a livello mondiale, per gli operatori del settore casa-arredamento che si tiene a Milano dal 18 al 23 Aprile, Cappellini inaugura il suo nuovo showroom in Via Borgogna 8: "Spazio Cappellini Milano" presenta un concept del tutto inedito e si configura come un inno alla libertà in cui promuovere uno scambio culturale che partendo dal design raggiunge nuove mete. Design sofisticato e "Buon Bere": passioni d'eccellenza che accomunano i sempre più numerosi ed internazionali amanti del Made In Italy.

Il gin è tra gli spirits che sta vivendo un nuovo Rinascimento: versatile, piacevole, incontra il gusto di tutti, grazie a botaniche ricche e varie che danno vita a prodotti differenti adatti a ogni palato e perfetti anche per essere gustati lisci.





IMMARGIN, il gin della Maremma prodotto dalla tenuta Rocca di Montemassi nasce dalla passione autentica per la terra toscana più rurale.

Energia, potenza, intensità: Immargin evoca un mondo suggestivo, sospeso tra le colline maremmane e i paesaggi rurali che custodisce. Le bacche dei migliori ginepri si uniscono a curcuma zedoaria, camomilla, rosmarino, bergamotto e fiori di sambuco, dando vita ad un distillato prestigioso che esprime il gusto autentico della natura più selvaggia.

Una terra incontaminata i cui frutti richiamano nuove esperienze: gli elementi iconici della Maremma si fondono con il ritmo incalzante della vita moderna dando vita ad un'interpretazione country chic. Immargin è frutto dei raggi decisi e diretti di un sole aspro, secco e pungente che illumina, scalda e brucia la vegetazione di questo territorio. La natura impervia che si snoda tra le brusche colline si cristallizza nelle sue bacche dal gusto intenso.

Un'identità temeraria che fonda le sue origini migliaia di anni fa: gli insediamenti preistorici, etruschi e romani lasciano spazio agli aspri versi danteschi e alle invasioni che corrono fino alla bonifica di Giuseppe Mazzanti e ai più moderni butteri. Un'eredità intensa figlia della tradizione e dei Valori che si tramandano nei territori della Maremma: determinazione, resilienza e costanza. Una storia vigorosa che dona a questo distillato di 43 volumi il suo sapore distintivo, frutto della natura selvaggia e delle sue colline aspre.

Immargin: uno stile di vita tutto italiano che custodisce il gusto più intenso della Maremma e che verrà presentato e degustato durante la Milan Design Week all'interno del nuovo Spazio Cappellini.



ROCCA DI MONTEMASSI

Rocca di Montemassi è una “Wine Farm”, 100% toscana e 100% sostenibile, certificata da EQUALITAS che sorge ai piedi dell'antico borgo di Montemassi, nella Toscana Meridionale, tra la costa del Mediterraneo e le Colline Metallifere.

Questa terra assolata, custodita dai Butteri, si tuffa nel blu del mare, tra il verde dei vigneti e l'oro del grano, tra vacche maremmane e cavalli al galoppo. La luce del sole, le notevoli escursioni termiche e i diversi terreni ricchi di depositi minerali, di ferro e di argilla hanno un effetto benefico straordinario su queste uve capaci di produrre vini eccellenti di grande carattere che continuano a ricevere celebri riconoscimenti ed ambiti trofei a livello nazionale ed internazionale. Proprio in linea con la visione sostenibile della tenuta presentata anche nel Bilancio di Sostenibilità è cominciato nel 2016 il processo di conversione al BIO grazie al quale nel 2022 hanno cominciato ad essere distribuiti nel mercato i primi vini biologici: prodotti che possono fare sempre più la differenza in termini ambientali, senza però rinunciare all'eccellente gusto della nostra tradizione.

La tenuta è un chiaro esempio di un'azienda agricola toscana: alla produzione di vino si affiancano la coltivazione di antiche varietà di cereali, la cura di un orto sperimentale e di un piccolo frutteto e l'allevamento della prestigiosa vacca maremmana, oltre che del maiale di cinta senese. Il sistema promosso da Rocca di Montemassi si ispira al concetto di permacultura, puntando alla progettazione, la conservazione consapevole ed etica di un ecosistema produttivo che abbia la diversità, la stabilità e la flessibilità degli ecosistemi naturali.

RoccaDiMontemassi.it
@RoccaDiMontemassi
#ImMarGin

Per ulteriori informazioni:

Alessandra Carlotto
PR and Communication Coordinator
alessandra.carlotto@zonin1821.com