



Comunicato Stampa

ACQUA MINERALE SAN BENEDETTO ALLA 57^ EDIZIONE DI VINITALY TRA INNOVAZIONE E POSIZIONAMENTO PREMIUM

L'azienda leader nel beverage analcolico torna alla kermesse veronese interpretando l'evoluzione dei consumi con le sue ultime novità dedicate al mondo Ho.Re.Ca

VINITALY PAD: 4 STAND B7

Scorzè (Ve), 1° aprile 2025 – Acqua Minerale San Benedetto conferma anche quest'anno la propria presenza a Vinitaly, la fiera internazionale di riferimento per il settore vinicolo, in programma dal 6 al 9 aprile. Per l'azienda, leader nel mercato del beverage analcolico, il palcoscenico veronese rappresenta un'occasione strategica per presentare la sua offerta esclusiva per il canale Ho.Re.ca.

*“Anche questa edizione di Vinitaly sarà un evento di grande prestigio che favorisce l'incontro tra produttori, buyer e stakeholder del settore. In un contesto in continua evoluzione come quello Ho.Re.ca, per San Benedetto è fondamentale offrire referenze sempre più distintive e ad alto valore aggiunto. Per questo, attraverso la nostra offerta, presentiamo al pubblico le ultime novità che esprimono il meglio dell'eccellenza italiana nel beverage analcolico.” – commenta **Vincenzo Tundo, Direttore Commerciale e Marketing Italia del Gruppo San Benedetto** - “Con una quota di mercato del 21,3% nel canale fuori casa e una proposta che spazia dalle acque minerali alle bibite gassate, dalle bevande a base frutta ai prodotti per la mixology, San Benedetto si conferma un partner strategico per distributori e operatori del settore, coniugando eccellenza ed innovazione”.*

Negli ultimi quindici anni, [San Benedetto](#) ha rivoluzionato la propria offerta per il fuori casa, adottando un portafoglio completo, capace di soddisfare un mercato sempre più dinamico ed esigente. L'azienda accoglierà i visitatori del Vinitaly in uno spazio in cui bartender professionisti presenteranno le ultime novità per il mondo Ho.Re.Ca.

Le novità:

Tra le referenze di punta, [San Benedetto Millennium Water](#) si rinnova con un'offerta completa pensata per unire eleganza e funzionalità. La linea in vetro si amplia con il *nuovo formato da 0,5L*, perfetto per il fine dining e l'hospitality di alto livello. Nuova anche la *Mito Collection*, disponibile nei formati PET da 0,5L e 0,75L, caratterizzata da un design sofisticato e da una praticità senza compromessi. Infine, la lattina *Extra Sparkling*, con la sua frizzantezza intensa e il look accattivante, promette un'esperienza sensoriale unica.

Protagonista nel mondo delle acque minerali anche **Acqua di Nepi**: nata da un'antica sorgente del Lazio sul versante nord-ovest dei monti Cimini, grazie al corso naturale che compie si arricchisce di CO2 di origine vulcanica assumendo la sua sottile effervescenza. Il suo residuo fisso, uno dei più bassi tra le acque effervescenti naturali, la rende leggera, mentre una pura ed equilibrata combinazione di minerali preziosi ne arricchisce il gusto.



Tra le bevande analcoliche debutta **San Benedetto Bar Specialist**, la nuova linea di bevande a base frutta e thè, pensata per il canale BAR. La gamma comprende *San Benedetto Succoso Zero* e *Thè San Benedetto*, entrambi disponibili nel formato in vetro da 0,20L con tappo twist-off. San Benedetto Succoso Zero propone cinque mix di frutta senza zuccheri aggiunti - Pesca Mix, Frutti Rossi, Pera Mix, Albicocca Mix e ACE -, mentre il Thè San Benedetto include le classiche varianti Limone e Pesca e l'innovativo Thè Verde Matcha, dal gusto intenso e aromatico.

Grande attenzione anche alla mixology con [San Benedetto Premium Tea](#), la linea di tè di alta gamma studiata per i migliori locali Ho.Re.Ca. Grazie alla sua versatilità, il prodotto non è solo una bevanda rinfrescante ma si presta anche come base per cocktail innovativi, sia low che no-alcool, rispondendo alle nuove tendenze del consumo moderno e alle esigenze di un pubblico sempre più attento al benessere e all'esperienza sensoriale.

Novità anche nel mondo dei cocktail con [San Benedetto Seltz](#), la cui trasparenza e le bollicine frizzanti trasformano ogni cocktail in una sorprendente creazione, esaltando il profumo degli ingredienti. Il pratico fusto in acciaio inox da 20L mantiene la gasatura e preserva intatte le proprietà organolettiche del prodotto. Grazie alla sua struttura impilabile e riutilizzabile, il formato rappresenta una scelta sostenibile, riducendo sprechi e ottimizzando lo spazio nei locali.

All'interno dello stand San Benedetto i visitatori avranno la possibilità di scoprire anche le referenze **Schweppes** tra cui:

Schweppes Tonic & Touch of lime, Schweppes White Peach & Elderflower e Schweppes Ginger Beer & Chili. Si aggiunge l'inedito *Schweppes Tonic Basil & Sicilian Lemon* che unisce le note fresche e dolci del basilico con la vivacità dei limoni siciliani, selezionati per il loro aroma intenso e la brillantezza agrumata.

Gruppo Acqua Minerale San Benedetto S.p.A.

Nata nel 1956, Acqua Minerale San Benedetto S.p.A. è presente in cento Paesi nei cinque continenti ed è il primo player in Italia del beverage analcolico (fonte GlobalData 2024, dati 2023). Azienda "totale", multispecialista e multicanale, San Benedetto opera con successo in tutti i segmenti del mercato di riferimento, dalle acque minerali (San Benedetto, San Benedetto Millennium Water, Acqua di Nepi, Guizza, Pura di Roccia, Fonte Corte Paradiso e Cutolo Rionero Fonte Atella) a quelle addizionate (Aquavitamin, San Benedetto SKINCARE, Aquaprotein), dalle bibite gassate (San Benedetto e Schweppes) al thè (San Benedetto) e ai prodotti per bambini (San Benedetto Baby), dagli sport drink (Energade), alle acque toniche (Schweppes) alle bibite piatte a base di succo (San Benedetto Succoso) e gli aperitivi (San Benedetto) fino agli energy drink (San Benedetto Super Boost e San Benedetto Fruit & Power) e le bevande vegetali (San Benedetto Avena).

Per ulteriori informazioni:

www.sanbenedetto.it

 @SanBenedetto

 @sanbenedetto_official

 Gruppo Acqua Minerale San Benedetto

Ufficio Stampa: 3rd Floor Public Relations Tel. 0287168894

Alessio Melillo Mob. 347 0101202 Mail alessio@the3floor.it

Gaia Capua Mob. 338 7623121 Mail gaia@the3floor.it