# La nuova grappa di Castagner, arriva Prosecco Ice

prosecco-ice-f915c83b

**Cala il gelo sulla grappa che scende sotto lo zero, dando il via a un consumo del prodotto inedito. Ovvero ghiacciato.**

A scommetterci è la storica distilleria **Castagner** e il suo patron Roberto, da sempre riconosciuto come uno dei maggiori innovatori della categoria. Il mastro distillatore trevigiano, insieme a sua figlia Giulia, hanno lanciato sul mercato **Prosecco Ice**, grappa da sorseggiare a temperatura assiderale e prodotta da vinacce di uve Glera, le stesse utilizzate per realizzare le celebri bollicine trevigiane.



[caption id="attachment_215546" align="alignleft" width="171"] Roberto e Giulia Castagner[/caption]

Questa referenza a prova di freezer fa leva su una tecnica di distillazione all'avanguardia. «*'Bucce Pure' è il nome dell'innovativa tecnologia che da qualche anno impieghiamo per separare vinacciolo e pedicello dalle bucce di uva Glera* – spiega **Roberto Castagner** –. *Così facendo, si distilla solo la buccia dell'uva e vengono eliminate le parti legnose che contengono i tannini, con risultati straordinari*

*in termini di purezza e digeribilità della grappa*».

Obiettivo, quindi, raffreddare la grappa per scaldare l'interesse di una fascia più ampia di potenziali grappa-lover: «*Il consumatore moderno ama il prodotto freddo perché lo ritiene più 'facile' e godibile in tutte le stagioni* – aggiunge a sua volta **Giulia Castagner** –. *Prosecco Ice rappresenta una sfida: è una proposta diversa dal solito che speriamo possa incontrare anche il gusto di nuove fasce di consumatori, specialmente giovani, ancora poco attratte dal nostro distillato nella sua accezione più tradizionale*».