Castagner, due novità sulla rampa di lancio

prosecco-ice-1eed831d

La Distilleria Castagner è tornata al Vinitaly dopo due anni di stop dovuto al Covid con nuovi progetti che vanno in controtendenza rispetto al passato. La proposta del mastro distillatore Roberto Castagner non ha riguardato quest'anno le grappe barricate, ma i distillati giovani, grappa e gin.

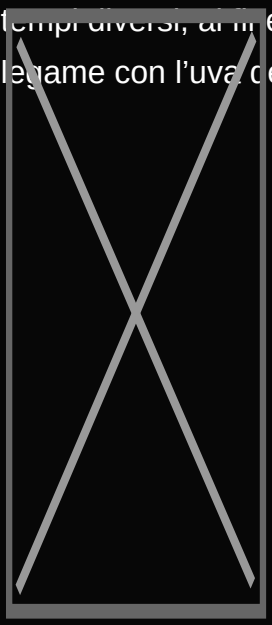
La nuova Grappa **Prosecco Ice** è il tributo di Castagner allo spumante più amato al mondo. La purezza è il tratto distintivo della nuova grappa.



«"Bucce Pure" - spiega **Roberto Castagner** - *è, infatti, l'innovativa tecnologia che da qualche anno impieghiamo per la separazione del vinacciolo e del pedicello dalle bucce delle* ***uve glera****, per distillare appunto solo la buccia dell'uva e ottenere un prodotto più morbido e pulito. Eliminando le parti legnose che contengono i tannini, si ottengono risultati straordinari in termini di maggior purezza e digeribilità della grappa»*.

"Godila ghiacciata" è il claim scelto. Prosecco Ice è la prima grappa bianca da tenere in congelatore e da consumare rigorosamente fredda. Ideale per un party estivo o come raffinato intermezzo in una cena di pesce, si abbina perfettamente alla frutta di stagione e al gelato o per un piacere ghiacciato se bevuta da sola per un consumo consapevole e moderato.

Ma la passione di Roberto Castagner per la distillazione abbraccia oggi anche il mondo del gin, con la consueta cura che contraddistingue le sue produzioni. Il mastro distillatore si tuffa in questa realtà dopo due anni di studio con **Gin Vitae**, una ricetta esclusiva a base di **ginepro** e altre 10 botaniche tra cui spiccano galanga, giaggiolo, foglie di arancio e cardamomo, infuse in soluzione idroalcolica per tempi diversi, al fine di estrarre da ciascuna gli aromi caratteristici, e foglie di vite rossa, un tributo al legame con l'uva della Distilleria Castagner.



Innovativa anche la veste grafica. «*La bottiglia di Prosecco Ice* - continua Roberto Castagner - *è stata pensata per trasmettere modernità attraverso l'utilizzo di codici nuovi per la grappa con forti riferimenti al freddo che è l'elemento rivoluzionario che si vuole rappresentare. Il gin, invece, aveva bisogno di una grafica distintiva e in grado di reggere il confronto con gli altri gin sul mercato che arrivano da tutto il mondo e per i quali le aziende investono moltissimo in* ***immagine e marketing****. Siamo molto soddisfatti delle caratteristiche distintive del nostro pack che parla di italianità e rimarca il nostro omaggio alla vite».*

Gin Vitae sarà in vendita per il canale horeca tra qualche settimana. Grappa Prosecco Ice è già disponibile nella GDO, nei ristoranti e nelle enoteche.