

Castagner guarda con ottimismo al futuro e riparte da Vinitaly Special Edition

written by Marco Salvaterra | 16 ottobre 2021

Castagner guarda con ottimismo al futuro e riparte da Verona, città simbolo per il mondo dei vini e distillati, con la partecipazione all'edizione Speciale di Vinitaly 2021



Ottimismo verso la ripartenza, occasione di incontrare i propri clienti, stringere nuove partnership e guardare con proattività alle sfide che si prospettano per il distillato italiano per eccellenza.

Questi gli ingredienti che vedranno la **Distilleria Castagner** protagonista a **Vinitaly Special Edition**, che si terrà a Verona dal 17 al 19 ottobre prossimi.

Un segnale forte di ottimismo e fiducia nel futuro, oltre che di supporto alla Fiera simbolo per il mondo dei vini e distillati, che avrà luogo in forma ridotta presso i padiglioni che da sempre ospitano la più importante kermesse italiana di settore, alla presenza degli operatori trade italiani e di selezionati buyers internazionali invitati dall'organizzazione.

Durante i tre giorni dell'evento sarà come sempre possibile conoscere e degustare la miglior selezione delle grappe Castagner, note per il loro profilo moderno e innovativo.

Ma la vera novità di quest'anno riguarda il mondo della miscelazione: Vinitaly, infatti, sensibile alla crescente rilevanza che sta assumendo il bere miscelato, ha deciso di predisporre una sezione dedicata alla mixability, realizzata in partnership con Bartenders Group Italia.

Una nuova area tematica creata per raccontare ed assaggiare in miscelazione i prodotti delle aziende partecipanti, che saranno protagonisti di una cocktail list pensata per esaltarne le caratteristiche.

Castagner, che da sempre si distingue per l'innovatività dei suoi distillati, non perde questa occasione per dimostrare come la grappa moderna, più leggera e pura, sia un distillato versatile e possa trovare nuovo impiego in miscelazione, al pari dei distillati internazionali maggiormente diffusi.

Al banco bar dell'area mixology sarà infatti possibile assaggiare, liscia e in cocktail, la grappa che il Mastro Distillatore veneto ha appositamente creato per la miscelazione. Il nome, CASTA, già svela una grande purezza, frutto della particolare lavorazione delle bucce d'uva glera e di ben cinque distillazioni, per preservare solo gli aromi più fruttati e floreali e offrire ai bartender più curiosi una grappa dall'estrema pulizia e versatilità.

Un prodotto capace, negli ultimi anni, di entrare nelle cocktail list dei migliori bar italiani che continua a conquistare nuovi estimatori.