A CITTADELLARTEVINO IN SEI CLASSICI PER SEI REGINE, I FRANCIACORTA INCONTRANO LE OSTRICHE



Categories: Enogastronomia News, News

La 2^edizione di **CittadellArteVino**, manifestazione il programma domenica 29 e lunedì 30 settembre 2019, nata per unire la dimensione enologica e la sfera artistica, sarà preceduta da un'anteprima proposta sabato 28 settembre alle 18 in **Villa Colombara** a **Cittadella** (Pd), dal titolo "**Sei Classici per sei Regine**". I partecipanti degusteranno ostriche e bollicine guidati da **Alessandro Scorsone**, Sommelier Master Class, Maestro cerimoniere di Palazzo Chigi, giornalista e responsabile della Guida Vini Buoni d'Italia e dall'ostricoltore **Pietro Nughes**, selezionatore e importatore di ostriche da oltre dieci anni. Gli ospiti assaggeranno sei diverse tipologie di molluschi in abbinamento a sei Metodo Classico dell'**Azienda Agricola Nicola Gatta**. Sulle colline calcaree di Gussago (Bs), nella zona più orientale della Franciacorta, Nicola Gatta si dedica alla viticoltura biodinamica, senza l'utilizzo di diserbanti e prodotti chimici in vigna e





solo fermentazioni spontanee con lieviti indigeni naturalmen
Per quanto riguarda le "regine dei molluschi", cinque delle sei varietà provengono dalla Francia: le due Fine de Claire, allevate da due diverse Maison nel bacino Marennes-Oléron sulla costa occidentale, saranno abbinate al Quattrocento Extra Brut e al Rosé de Noirs Nature; l'ostrica della selezione Les Huitres de Monsieur Jean Paul Huitres allevata in Normandia si degusterà con il Blanc de Blancs Nature; la varietà Marie Morganes di Brest, Bretagna, si accompagnerà al Blanc de Noirs Nature; la Perla de l'Imperatrice, Special originaria della zona di Cape Ferret, Gironda, sarà proposta con il Molener Extra Brut. L'ultima ostrica in degustazione, la varietà Regal allevata nella Clew Bay di West Port nel nordovest dell'Irlanda, sarà presentata con il Metodo Classico Ombra Cuvée Brut.



Invece, nell'evento CittadellArteVino che si terrà domenica 29 e lunedì 30 settembre in Villa Colombara, la proposta enologica sarà ampia e curata, anche per la partnership con il Consorzio Vini Colli Berici e Vicenza, presente con un tavolo istituzionale. Inoltre, una grande attenzione sarà riposta all'offerta gastronomica: un'area esterna sarà riservata al giardino gourmet, con la presenza della **Taverna degli artisti**, **J'adore Sushi Restaurant**, **Trattoria ai Mediatori** e **Zanco Food Project**, cinque ristoratori pronti a deliziare tutti i palati, ognuno con la propria proposta e stile. Sei Classici per sei Regine è una serata su prenotazione ed a posti limitati.
In armonia con il vino, l'arte, in una fusione che stimola i sensi e suscita emozioni. Le opere in esposizione, scelte per arricchire Villa Colombara, sono realizzate dagli studenti del **Liceo Artistico Fanoli** di Cittadella.

Info in breve | Sei Classici per sei Regine - Anteprima CittadellArteVino
Quando: sabato 28 settembre, dalle 18 alle 20. Dove: Villa Colombara a Cittadella (Pd). Biglietti e ingresso a posti limitati, prenotazione ed acquisto biglietti esclusivamente online al prezzo di 58 euro. Info e acquisto biglietti, visitare il sito dedicato.

www.cittadellartevino.it

(Pg.F.)