



Contadi Castaldi

FRANCIACORTA

CONTADI CASTALDI torna tra i protagonisti di IDENTITÀ GOLOSE
con il nuovo BLÀNC e la cucina di EUGENIO BOER

Quest'anno il Gruppo Terra Moretti Vino parteciperà a Identità Golose con l'anima più pop della Franciacorta: **Contadi Castaldi**.

La 17esima edizione del Congresso avrà luogo a Milano dal 21 al 23 aprile e vedrà protagonista - in casa Terra Moretti Vino - il nuovo **BLÀNC 2018**, un vino iconico nella forma e nel contenuto.

All'interno dello stand nell'area expo del Congresso, sarà possibile degustare continuamente ogni giorno, in totale relax, la nuova etichetta della cantina franciacortina.

Blànc 2018 è un progetto che nasce da lontano, frutto di un lungo percorso di ricerca e studio. Concepito come sviluppo del Soul Satèn, con alcune caratteristiche peculiari: è un extra brut, graffiante e deciso. Venti anni di studi e di ricerca sul Pinot Bianco, dal 2002 al 2022, per rendere concreta questa nuova cuvée, asciutta, pulita e lineare, anni in cui sono state investite molte risorse e trascorso tanto tempo nei vigneti.

Durante i giorni del Congresso, il momento clou sarà dalle 12.00 alle 14.00 (ogni giorno) dove i piatti di Bu:r di Eugenio Boer accompagneranno la degustazione.

Lo chef presenterà piatti realizzati con prodotti nostrani al 100%, con l'obiettivo di omaggiare alcune delle grandi ricette della tradizione e, al contempo, dare un aiuto ai piccoli produttori.

Tasting Contadi Castaldi Blànc 2018

50% Chardonnay, 50% Pinot Bianco

Un sorso affascinante fuso in un perlage dinamico che traduce l'essenza della materia in ricercata eleganza, la cui chiave d'interpretazione rimane la struttura piena in un paradigma di inedita razionalità, centro nevralgico di freschezza e pungente mineralità. Intrecci di impalpabile gessosità, sbuffi di cipria, agrumi gialli, mandorla, sale, ginestra e caprifoglio, si leggono come tensione e profondità, un calice autentico, libero pensiero gastronomico. La grazia del sorso è la cifra stilistica imprescindibile, del quale stupisce il graffiante sviluppo verticale in un palato d'autore.