



**CittadellArteVino**

Comunicato stampa del 28 agosto 2019

***SEI CLASSICI PER SEI REGINE: OSTRICHE E BOLLICINE ALL'ANTEPRIMA  
DI CITTADELLARTEVINO***

**Sabato 28 settembre la serata di degustazione guidata dal Sommelier Master Class  
Alessandro Scorsone e dal selezionatore e importatore di ostriche Pietro Nughes**

La seconda edizione di **CittadellArteVino**, manifestazione nata per unire la dimensione enologica e la sfera artistica, sarà preceduta da un'**anteprima** in programma il **28 settembre alle ore 18.00** in **Villa Colombara** a Cittadella (Padova) 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 da **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 (Brescia), nella zona più orientale della Franciacorta, Nicola Gatta si dedica alla **viticultura biodinamica**, senza l'utilizzo di diserbanti e prodotti chimici in vigna e solo fermentazioni spontanee con lieviti indigeni naturalmente presenti sulle bucce in cantina. 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*.

L'evento **CittadellArteVino** si terrà **domenica 29 e lunedì 30 settembre** in **Villa Colombara**. La proposta enologica sarà ampia e curata, grazie anche alla **partnership** con



## CittadellArteVino

il **Consorzio Vini Colli Berici e Vicenza**, presente con un tavolo istituzionale. 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 e a posti limitati. Per info e prenotazioni visitare [www.cittadellartevino.it/anteprima](http://www.cittadellartevino.it/anteprima)

### INFO IN BREVE | *Sei Classici per sei Regine* - Anteprima CittadellArteVino

**Quando:** sabato 28 settembre, dalle ore 18.00 alle ore 20.00

**Dove:** Villa Colombara a Cittadella (Padova)

**Biglietti e ingresso:** posti limitati, prenotazione e acquisto biglietti esclusivamente online al prezzo di 58 euro

**Info e acquisto biglietti:** [www.cittadellartevino.it/anteprima](http://www.cittadellartevino.it/anteprima)

*Press info:*

Giulia Tirapelle  
0444 042110  
[giulia@studiocru.com](mailto:giulia@studiocru.com)

Anna Sperotto  
349 8434778  
[anna@studiocru.com](mailto:anna@studiocru.com)

### CittadellArteVino

CittadellArteVino nasce dal desiderio di un gruppo di amici appassionati del buon bere di valorizzare un binomio consolidato e accattivante: arte e vino. Giunta alla seconda edizione, la due giorni raccoglie nell'artistica Cittadella importanti produttori del mondo enologico, pronti a condividere con esperti e pubblico le idee e i frutti del loro lavoro. CittadellArteVino è realizzato grazie al patrocinio del Comune di Cittadella e della Regione Veneto, al sostegno del main sponsor Banca Mediolanum, al supporto tecnico di Ais Veneto e alla collaborazione con l'Istituto d'Arte Fanoli, i cui studenti sono gli autori delle opere d'arte in esposizione.