



Movimento Turismo del Vino SICILIA

ALESSANDRO DI CAMPOREALE

Contrada Mandranova

CAMPOREALE (PA)

0924 37038

info@alessandrodicamporeale.it

*La cantina **Alessandro di Camporeale**, dalle 11 alle 17 organizza visite guidate dei vigneti e della cantina di vinificazione, durante le quali saranno illustrate tecniche di coltivazione e metodologie produttive. A seguire degustazione dei vini prodotti nella tenuta di famiglia in abbinamento a gustosi prodotti di stagione del territorio, primo fra tutti la muffuletta, una morbida focaccia con semi di finocchio, tradizionalmente condita nel giorno di San Martino con ricotta, acciughe e l'olio extravergine dell'ultimo raccolto, da varietà Nocellara e Biancolilla.*

MARCHESI DE GREGORIO

Contrada Sirignano

MONREALE (PA)

0912 515281 - 347 978264

info@marchesidegregorio.it

*In occasione della Giornata di San Martino in cantina, domenica 15 novembre (dalle 11 alle 17), promossa dal Movimento del Turismo del Vino, la cantina Marchesi de Gregorio apre le sue porte a tutti gli amanti del vino e del buon cibo offrendo un programma di intrattenimento e di incontri enogastronomici sulle note del buon Jazz. Dalle 11:00 alle 17:00 sarà offerta la possibilità di visitare i vigneti e gli oliveti di Sirignano, con successivo giro in cantina, visita della bottaia e degustazione dei vini "nuovi" presentati dal noto enogastronomo **Filippo Barbiera**, in abbinamento ai prodotti tipici del territorio e al nostro olio nuovo. Si potranno altresì apprezzare i Sapori di Sicilia di **Francesco Casablanca** con il suo pane nero di Castelvetro, i gustosi salumi di **Gaetano Lipari** di Alcamo ed il pregiato miele biologico di **Giovanni Caronia**. A dare il giusto tono musicale, ci penserà il **Misadra Jazz Trio** con Giovanni Drago alla chitarra, Tommaso Miranda al sassofono e Domenico Sabella alla batteria, che allieterà la giornata con una loro serie di brani. Alle 13:30 per chi lo desidera, (previa prenotazione) il ristorante del Sirignano Wine Resort proporrà un ricco menù con piatti appositamente realizzati per l'occasione dal nostro chef. Per i più piccoli ci sarà un allegro laboratorio tematico. Ticket Cantine Aperte a San Martino: 8,00 euro a persona, gratis per bambini fino a 10 anni. La quota include: degustazioni, spettacolo jazz, visite in cantina e giro della tenuta, laboratorio per i bambini.*



Ticket Cantine Aperte a San Martino con pranzo alle ore 13:30: 30,00 euro a persona (comprensivo di ingresso e manifestazione). Menù bambino 15,00 euro. Una cauzione di 5,00 euro (che verrà restituita a fine giornata) è richiesta per il calice da degustazione e la tracollina che verranno forniti dalla reception.

FEUDO RAMADDINI

Contrada Lettieria Marzameni
PACHINO (SR)
0931 1847100
info@feudoramaddini.com

*La cantina **Feudo Ramaddini** accoglierà tutti i clienti per l'assaggio dei campioni da vasca delle nuove annate a confronto con le annate precedenti. Il tutto accompagnato da un mix di sapori autunnali, quali zeppole e castagne.*

CANTINE FLORIO

Via Vincenzo Florio, 1
MARSALA (TP)
0923 781305
hospitality@duca.it

*Le **Cantine Florio** aderiranno alla giornata di San Martino, domenica 15 novembre dalle ore 10:00 alle ore 18:00. Quest'anno tante novità per l'appuntamento autunnale alle Cantine Florio. In un'atmosfera di festa tra degustazioni tematiche, proposte gastronomiche, musiche e spettacoli si aprirà questa giornata dedicata alla vendemmia appena conclusa. Attività proposte: Costruzione della botte in diretta (dalla piegatura del legno all'assemblaggio della stessa); Degustazione del vino novello in abbinamento alle caldarroste; Degustazione di una selezione di vini del gruppo Duca Di Salaparuta, più premiati nel 2015; Laboratorio sul sigaro Toscano in abbinamento a pregiati marsala Florio; Pranzo in cantina allietato da antiche melodie campestri. Il tour guidato delle cantine prevede la degustazione di quattro dei vini più premiati nel 2015 del gruppo Duca Di Salaparuta ed un calice di Corvo Novello in abbinamento alle caldarroste al costo di soli euro 10 a persona. Per coloro che volessero partecipare solamente alla degustazione del Corvo Novello in abbinamento alle caldarroste, il costo sarà di euro 5 per persona. (Visite guidate ai seguenti orari: ore 10:00; ore 11:00; ore 12:00*; ore 15:00; ore 16:00). Il laboratorio sul sigaro Toscano sarà alle ore 16 e prevede il tour guidato in cantina, la degustazione dei vini premiati nel 2015, la degustazione del Corvo Novello e di tre tipologie di sigaro in abbinamento ai liquorosi Florio, al costo di euro 15 per persona. Il pranzo a base di prodotti tipici di stagione avrà un costo di euro 25 a persona e prevede antipasti, due primi e dessert in abbinamento al Corvo Novello ed un vino da dessert. Infine, una particolare promozione presso l'Enoteca aziendale sull'acquisto dei vini degustati, con sorpresa finale. (Prenotazione obbligatoria).*