

Appuntamenti In evidenza Turismo

Natale in cantina con Marchesi di San Giuliano, 17 dicembre

di: Redazione

8 dicembre 2016

La Strada del Vino del Val di Noto Organizza la terza edizione di Natale in Cantina. In occasione delle festività natalizie le cantine del Val di Noto organizzano una serie di eventi, in un clima di festa, tra degustazioni di vini e prodotti tipici, immersi nei colori e negli odori del cuore del Sud Est Siciliano

Per informazioni e prenotazioni contattare le singole aziende

Natale in Cantina

In occasione delle prossime festività l'azienda vinicola **Marchesi di San Giuliano** di Villasmundo di Melilli (SR) organizza, in collaborazione con Strada del Vino della Val di Noto l'evento **Natale in Cantina**. L'appuntamento è per le **ore 11.00 di 17 Dicembre** (*l'appuntamento del 10 dicembre è stato soppresso per avverse condizioni meteo*).

Il programma prevede l'**accoglienza** in cantina, una **visita guidata** e la degustazione che include una piccola verticale del **San Giuliano**, il vino più rappresentativo dell'azienda. Ad accompagnamento, degli appetizer realizzati dalla cucina di "Casa San Giuliano" con prodotti del territorio. La degustazione sarà ospitata nella barriaca che farà da cornice olfattivo-sensoriale all'evento.

I vini:

Pastore 2014 (Merlot e Nero d'Avola)

Colore rosso rubino brillante, al naso ricorda fragranza di prugne mature, gusto asciutto, elegante al palato con sapore pieno di frutta che termina con note di legno e grafite.

Belluzza 2012 (Tempranillo – Merlot – Nero d'Avola)

Belluzza è il nome di uno dei due fiumi che attraversa l'altipiano di Curcuraggi dove nascono i vigneti e la cantina dei "Marchesi di San Giuliano". Premiato al Merano Wine Festival con il Merano Wine Award 2014, è un vino che ad oggi esprima un forte carattere. E' di un bel colore prugna. Al naso, frutti di bosco maturi. Palato minerale, tornano le impressioni e le note di prugna, il corpo è pieno.

Belluzza 2013 (Tempranillo – Syrah – Grenache)

Premiato con 92 punti da James Suckling, è un rosso fermo sentori di bacca, peperoncino e noci. Corpo intenso, tannini morbidi e un finale pieno.

San Giuliano 2006 (Syrah – Nero d'Avola)

Il vino San Giuliano nasce come riserva esclusiva del Marchese di San Giuliano ad uso della famiglia. Il grosso successo riscontrato tra gli amici e gli esperti ci hanno portato a proporlo a tutti gli amanti del "buon bere". Nonostante l'età è fresco al palato; mostra una sorprendente vitalità e un finale lungo e piacevole

San Giuliano 2008 (Syrah – Petit Verdot)

Premiato con 91 punti da James Suckling, evidenzia un colore profondo, frutti maturi al naso con toni di grafite e minerali. Al palato ha una sorprendente consistenza vellutata che si apre con aromi di ciliegia e prugne mature. Bella acidità.

San Giuliano 2012 (Syrah, Merlot, Alicante, Tempranillo, Petit Verdot, Cabernet Franc)

Premiato con 92 punti da James Suckling, è di colore rosso rubino. Al naso sentori intensi di frutta, spezie, prugne e un pizzico di foglie di tabacco. In bocca è vivace con equilibrata acidità. Un tocco di vaniglia.

Prenotazioni

La visita ha una durata di circa 2 ore e per gruppi fino a 35/40 persone. Per prenotare scrivere a info@vinimarchesidisangiuliano.it o visitare il sito www.vinimarchesidisangiuliano.it.