

In evidenza

Calici di Stelle 2016. Da Sabato 6 a Domenica 14 agosto

di: Redazione

8 luglio 2016



Calici di Stelle®



Il **10 agosto** di ogni anno, la notte di San Lorenzo, nelle piazze e nelle cantine italiane gli enoappassionati sono protagonisti del brindisi più atteso dell'estate.

Movimento Turismo del Vino e Città del Vino, l'associazione dei comuni vitivinicoli d'Italia, si uniscono per dare vita ad un evento che si sviluppa con una miriade di appuntamenti, dalla Val d'Aosta alla Sicilia. Vino e offerta culturale, insieme alla magia dei territori sotto le stelle, sono l'abbinamento vincente della manifestazione, in una formula che unisce la filosofia del buon bere a eventi, spettacoli, design e arte.



Ogni cantina che aderisce alla iniziativa potrà variare il suo personale evento **tra sabato 6 e domenica 14 Agosto**. Per informazioni dettagliate è necessario contattare direttamente le aziende.

Le aziende partecipanti (aggiornamento MTV, ven. 8 luglio):

AGRIGENTO

Planeta – Cantina dell’Ulmo (Sambuca di Sicilia), tel. 09251955460
Cantina Corbera, Contrada Luni S.S. 188 – S. Margherita Belice, tel. 092531377
Cantine Settesoli, SS 115Menfi (AG), tel. 092577111
Di Giovanna, Contrada San Giacomo, Sambuca Di Sicilia (AG), tel. 09251955675
Feudo Arancio – Solsicano S.r.l., Contrada Portella Misilbesi Sambuca Di Sicilia, tel. 0925579000
Quignones, Contrada S. OlivaLicata (AG), tel. 3286241959
Rizzuto Guccione, Contrada Piconcello, Cattolica Eraclea (AG), tel. 09221894078
Tenuta Barone La Lumia, Contrada Casal Pozzallo, Licata (AG), tel. 0922891709

CALTANISSETTA

Azienda Agricola Fiore, Contrada Ficuzza, Butera (CL), tel. 0922881125
Feudi Del Pisciotto, Contrada Pisciotto s.n., Niscemi (CL), tel. 09331930280

CATANIA

Antica Tenuta del Nanfro, Contrada Nanfro, SP Caltagirone-Niscemi km 4, tel. 093360525
Planeta – Feudo Di Mezzo e Sciara Nuova, Castiglione Di Sicilia, tel. 09251955460
Az. Agr. Barone di Villagrande, , Via del Bosco, 25, Milo, tel. 0957082175
Az. Agr. Judoka, C.da San Mauro Sotto SP39/II Km 3.8, Caltagirone, tel. 09331895310
Azienda Agricola Tornatore, Verzella – Via Pietramarina, 8A, Castiglione Di Sicilia, tel. 0957563542
Azienda Cosentini, Via Etna, 9, Santa Venerina, tel. 095958281
Azienda Vinicola Benanti srl, Via Garibaldi, 361Viagrande (CT)0957893399
Cantine Don Saro, Contrada Arrigo, Linguaglossa, tel. 095386245
Cantine Nicosia, Via Luigi Capuana 65, Trecastagni, tel. 0957809238
Cantine Russo Srl, Via Corvo s/n, Castiglione Di Sicilia, tel. 0942986271
Cottanera, Strada Provinciale, 89, Castiglione Di Sicilia, tel. 0942983916
Etna Wine, Strada Statale 120 Km 192, Castiglione Di Sicilia, tel. 095931548
Tenuta Delle Terre Nere, Contrada CalderaraRandazzo, tel. 095924002
Tenuta Scilio Di Valle Gallina, SP. Linguaglossa-Zafferana Km.2, Linguaglossa, tel. 095932822
Tenute Paratore Azienda Vitivinicola, Contrada Randazzo, tel. 3383926475

ENNA

Gigliotto Tenute, SS 117bis km 60, Piazza Armerina, tel. 0933970898

MESSINA

Cambria, Contrada S. FilippoFurnari (ME), tel. 0941840214
Hauser, Via Umberto, 1, Santa Marina Salina (ME), tel. 906409427
Tenuta Di Castellaro, C/da Quattropani, Lipari (ME), tel. 035233337

PALERMO

Abbazia Santa Anastasia, Contrada Santa Anastasia, Castelbuono (PA), tel. 0921671959
Alessandro Di Camporeale, Contrada Mandranova, Camporeale (PA), tel. 092437038
Baglio di Pianetto, Via Francia, Santa Cristina Gela (PA), tel. 0918570002
Cantine Duca Di Salaparuta, Via Nazionale SS 113, Casteldaccia (PA), tel. 091945201
Marchesi De Gregorio, Contrada SirignanoMonreale (PA), tel. 0912515281
Porta Del Vento, C.da ValdibellaCamporeale (PA), tel. 3356692875
Tenuta Regaleali, Contrada RegalealiSclafani Bagni (PA), tel. 0921544011
Tenuta Sallier De La Tour, Contrada Pernice, Camporeale (PA), tel. 0916459711

RAGUSA

Planeta – Cantina Dorici, Contrada Dorici, Vittoria (RG), tel. 09251955460
Valle Dell' Acate, Contrada Bidini s.n.Acate (RG), tel.0932874166

SIRACUSA

Planeta – Cantina Buonivini, Contrada Buonivini, Noto (SR), tel. 09251955460
Barone Sergio, Via Cavour 29, Pachino (SR), tel. 0902927878
Barone Gandolfo Di San Giuseppe, Strada San Domenico, 5, Siracusa (SR), tel. 0931722374
Marilina, Contrada San Lorenzo, Noto (SR), tel. 3921150944
Gulino, C.da Fanusa – Via D. Impellizzeri, 8, Siracusa (SR), tel. 3382999041
Feudo Rudinì, Contrada Camporeale, Pachino (SR), tel. 0931595333
Feudo Ramaddini, Contrada Lettieria Marzameni, Pachino (SR), tel. 09311847100
Terre Di Noto, C.da Burgio Coste Fredde. S.P. 22 Pachino-Ispica Km 6,5, Noto (SR), tel. 09311805185

TRAPANI

Abraxas vini, Contrada Kuddia Randazzo, Pantelleria (TP), tel. 0916116832
Alagna Vini, Via Salemi, Marsala (TP), tel. 0923981022
Ceuso, C.da Vivignato sncCalatafimi (TP), tel. 092422836
Baglio Oro, Contrada Perino 235, Marsala (TP), tel. 0923967744
Fina, C.da Bausa s.n.Marsala (TP), tel. 0923 733 070
Florio, Via Vincenzo Florio, 1; Marsala (TP), tel. 0923781305
Donnafugata, Via Sebastiano Lipari n. 18, Marsala (TP), tel. 0923724245
Firriato, Via Trapani, 4; Paceco (TP), tel. 0923882755
Lanza Salvatore, Contrada Seifila; Calatafimi (TP), tel. 0924953040
Ottocento, Contrada Torrebianca, Valderice (TP), tel. 09231892880
Tenute Orestyadi, Viale Santa Ninfa; Gibellina (TP), tel. 092469124
Trapani Srl, Via Monaci, 41, Salemi (TP), tel. 092469938
Vaccaro, Contrada Comune; Salaparuta (TP), tel. 0924475151

Comunicato Stampa

Firriato

Notte di San Lorenzo a Baglio Soria di Firriato

Calici di stelle all'insegna di musica e vino

Mercoledì 10 agosto – ore 20:30

Mercoledì 10 agosto ritorna Calici di Stelle, il grande evento dell'estate promosso dal Movimento del Turismo del vino e dall'Associazione dei comuni vitivinicoli italiani. Alle ore 20:30 **Firriato** aprirà le porte di **Baglio Soria Wine Resort**, un vero e proprio angolo di paradiso della campagna siciliana, dove è possibile godere di uno dei panorami più belli e suggestivi della Sicilia occidentale.

I winelover potranno partecipare a una full immersion nell'universo Firriato e degustare l'intera gamma dei vini prodotti dall'azienda nelle diverse tenute agricole della **Famiglia Di Gaetano**: dall'isola di Favignana sino al territorio più in vista della viticoltura siciliana, con la Tenuta di Cavanera sull'Etna. Un percorso eno-sensoriale che ha un preambolo nel vigneto di Nero d'Avola della Tenuta di Baglio Sorìa, dove i wine-lovers potranno ascoltare il racconto di una viticoltura mirata sulla **qualità** e sul **biologico**, sul concetto di **Terroir autentico**, sull'eccellenza dei vini di territori che hanno contribuito a nutrire la civiltà, tutta mediterranea, della vite e del vino.

Dopo il vigneto, la visita del seicentesco Baglio con la sua ampia corte di pietra bianca, su cui si aprono le strutture dell'antico palmento, della casa padronale, dei magazzini e delle abitazioni dei contadini, trasformate in ambienti dove è possibile trascorrere un soggiorno ricco di storia, di enologia, ma anche all'insegna dell'eleganza e del confort più esclusivo. Usciti dal Baglio, il percorso si snoderà lungo i **punti degustazione**, per assaporare delle vere celebrità dell'enologia siciliana: dai vini Top come l'**Harmonium**, il **Ribeca** e **L'Ecrù**, ma anche le linee prodotte sull'isola di **Favignana** e sull'**Etna**. Un percorso di degustazione da cogliere in pieno, potendo assaporare **32 etichette differenti**, di terroir unici e irripetibili, ma che raccolgono e rappresentano quel "continente vitivinicolo" che è la Sicilia.

Il costo d'ingresso per visitare il vigneto, il Baglio e degustare i vini è di **16 euro + 4 euro di caparra** – per tasca e bicchiere di degustazione – che alla riconsegna del kit verrà restituita. Ovviamente la prenotazione è obbligatoria, chiamando al numero **366 6260186** o scrivendo una mail a calicidistelle@firriatohospitality.it. Per concludere la serata si potrà inoltre raggiungere il **Belvedere Soria Sky Lounge** dove si potrà ascoltare dell'ottima musica sorseggiando dei prodigiosi cocktail **Firriato Mixology** (esclusi dalla quota di partecipazione). Alle ore 22:30 il *clou* della serata, guardando il cielo di Baglio Sorìa che alle stelle cadenti della **Notte di San Lorenzo** vedrà agguingere lo spettacolo dei fuochi d'artificio.

Ma Firriato per Calici di Stelle riserva altre sorprese. Per chi volesse cenare al **ristorante** di Baglio Sorìa, lo **Chef trapanese Gaetano Basiricò** ha elaborato un sorprendente **menù degustazione** in occasione della Notte di San Lorenzo. Ma la vera sorpresa saranno **le due degustazioni speciali**, a tema e a numero chiuso, ad orari preordinati e con prenotazione obbligatoria: una **degustazione verticale** dedicata al top wine Ribeca, Perricone in purezza; e poi una degustazione a tema dedicata ai **Terroir autentici** di Firriato, con le etichette delle tenute di Favignana, dell'Etna e dell'Agro di Trapani.

PR & Comunicazione

Andrea Terenghi – (+39) 348- 3115953 – terenghi@granviasc.it

Gran Via – Società & Comunicazione – Via Giotto, 92 90145 Palermo

