

Appuntamenti In evidenza

L'Etna, Nicosia e le Bolle in Vigna. Trecastagni, 26 luglio

di: Redazione

7 luglio 2023



Lo diciamo da sempre: **Cantine Nicosia** è tra le più importanti aziende etnee e, nel campo delle “bolle”, tra quelle che più ci entusiasma. La produzione di punta riguarda tre spumanti metodo classico e, oltre questi, sono in lavorazione e affinamento dei “millesimati” con lunga permanenza sui lieviti. Sono dei vini dalla personalità decisa, luminosa, vini che mettono assieme quel rigore e quella sapidità tipicamente etnea con una brillante freschezza travolgente.

Di fronte a tutto questo, non stupisce che la stessa azienda organizzi nel mezzo dell'estate **Bolle in Vigna**, un appuntamento che celebra la spumantistica aziendale spostando verso l'alto e in maniera significativa il potenziale della denominazione.

L'evento celebrativo, le **masterclass** e la **fiesta** accadranno per la quarta volta a Trecastagni in data **26 luglio 2023**.

La **Masterclass** sugli spumanti da lungo affinamento sarà condotta da **Daniela Scrobogna** e **Massimo Biletto**, in apertura; seguirà il **Sosta Tre Santi Party**. Tra le novità di quest'anno la presenza della prestigiosa *Maison di Champagne Palmer & Co* e le suggestive performance live di **Marco Selvaggio**, musicista di fama internazionale, uno tra i pochissimi suonatori di *hang* al mondo.

Il programma è organizzato in collaborazione con l'**Associazione Spumanti dell'Etna** di: banchi d'assaggio, isole del gusto, mixology, musica live, dj set. Di seguito i dettagli.

BOLLE IN VIGNA

IV Edizione

MERCOLEDÌ 26 LUGLIO

MASTERCLASS 18.30 | SOSTA TRE SANTI PARTY 20.30

Vigneti Monte Gorna di Cantine Nicosia

Strada Vicinale Minnoliti 1, Trecastagni (CT)

PROGRAMMA

Apertura alle ore 18.30

18.45

MASTERCLASS "SPUMANTI DI LUNGO SORSO"

a cura di **DANIELA SCROBOGNA** e **MASSIMO BILETTO**

di *Fondazione Italiana Sommelier – Bibenda*

Degustazione guidata di nove spumanti dal lungo affinamento, dal *Sosta Tre Santi Etna Brut 'Sessantamesi'* ad alcune delle più pregiate espressioni del Metodo Classico italiano e d'Oltralpe. A fine masterclass, i partecipanti avranno anche l'opportunità di assaggiare il *Sosta Tre Santi Etna Rosato Brut* inserito lo scorso anno da Wine Enthusiast tra i migliori 100 vini al mondo, in abbinamento con un assaggio di cucina realizzato per l'occasione dal resident chef de L'Osteria di Cantine Nicosia ANGELO CINQUERUGHE.

20.00

IL SUONO DELL'HANG

DI MARCO SELVAGGIO

AL TRAMONTO

Marco Selvaggio – musicista catanese di fama internazionale, ad oggi uno dei pochissimi suonatori di hang, strumento ancora considerato 'artigianale' ma ricercatissimo in tutto il mondo – regalerà un'atmosfera magica al tramonto in vigna, con suoni e melodie capaci di trasportare l'ascoltatore in un universo sensoriale unico!

20.30

SOSTA TRE SANTI PARTY

IN VIGNA

SCIABOLATA DI BENVENUTO

Il benvenuto che apre il 'Sosta Tre Santi' Party con la conduzione della giornalista enogastronomica GIADA CAPRIOTTI.

BANCHI D'ASSAGGIO

'SOSTA TRE SANTI'

NEW VINTAGES

Le nuove annate degli spumanti dell'Etna *Sosta Tre Santi* da uve Carricante e da uve Nerello Mascalese in degustazione libera.

BANCO D'ASSAGGIO

CONTRADE ETNA DOC

Gli Etna DOC Bianco e Rosso di contrada Monte Gorna e di contrada Monte San Nicolò in degustazione libera.

BANCO D'ASSAGGIO**CHAMPAGNE PALMER & CO**

Degustazione esclusiva di tre diverse etichette di una delle più prestigiose maison di Champagne.

ISOLE DEL GUSTO

Barbecue, tapas, focacce, street food ed altre sfiziose preparazioni de L'Osteria di Cantine Nicosia, per provare i migliori abbinamenti con gli spumanti protagonisti della serata.

ANGOLO MIXOLOGY

a cura di **ROSSA SICILY**

Amaro "Amara"

MARCO SELVAGGIO LIVE SET

Il suono ipnotico dell'hang dal vivo impreziosisce le basi di elettronica create in studio dallo stesso Marco Selvaggio, vero e proprio pioniere di questo particolarissimo strumento, essendo stato tra i primi a sperimentare il suo suono su questa tipologia di musica che accompagnerà il 'Sosta Tre Santi' Party rendendo Monte Gorna un luogo ancor più suggestivo.

VINYL DJ SET

CON GIORGIO DI MAURO E MAURIZIO DI STEFANO

After dinner con le ricercate selezioni musicali in vinile dei due storici Dj catanesi, dal beat al funky, dalla new wave al pop-rock, tra suoni vintage e ritmi del presente.

N.B. Punto di raccolta e registrazione partecipanti direttamente ai vigneti di Monte Gorna, Strada Vicinale Minnoliti 1, Trecastagni CLICCA QUI

Evento organizzato da:

Cantine Nicosia

In collaborazione con:

Spumanti dell'Etna

Main Sponsor:

Maison Palmer & Co

Rossa Sicily – Amaro "Amara"

INFO E PRENOTAZIONI

tel. +39 **095 7809238** / +39 **095 7806767**