



## MOVIMENTO TURISMO DEL VINO SICILIA

### 1) Cambria – 10 agosto

Contrada S. Filippo

FURNARI (ME)

0941840214

[n.astone@cambriavini.com](mailto:n.astone@cambriavini.com)

#### **“Furnari: Una storia, un territorio, come mille anni fa”**

#### **FIN CHE VENGA - CALICI DI STELLE 2017 - CANTINA CAMBRIA**

Per celebrare il quasi millenario del territorio di Furnari l'azienda CAMBRIA ha il piacere e l'onore di presentarvi il risultato di un'intensa attività produttiva, che ha dato vita al Brut “Fin che venga – Nocera Rosè - Metodo Classico”, sul quale i Cambria hanno scommesso, hanno creduto e finalmente realizzato, con il loro notorio spirito innovatore.

“Fin che venga”, uno spumante che in realtà vuole essere un omaggio alla Storia e alla Leggenda della nascita del paese di Furnari. Il Re Ruggero II D'Altavilla diede un motto all'umile contadino Antonio Furnari: “Fin Che Venga”, per aver rispettato il patto d'onore. Furnari : un territorio nel quale sono improntate le origini e le tradizioni della famiglia Cambria.

Il Nocera è un prodotto che parla della sua terra, un vitigno autoctono messinese, che sorge sul territorio di Furnari , il quale vanta un naturale e straordinario sistema pedoclimatico, condizione ideale per l'ottenimento di un ottimo Nocera.

Vendemmiato prima della completa maturazione, agli inizi di Settembre viene diraspato, macerato a freddo, pressato in modo soffice e poi fermentato a temperatura controllata di 14°-16°C con lieviti selezionati. La presa di spuma viene effettuata dopo una buona evoluzione del vino base. Le bottiglie ottenute maturano sui lieviti per un periodo minimo di 24 mesi. Il remuage delle stesse viene effettuato in pupitres , muovendole due volte a settimana per un mese e mezzo. Segue la degorgiatura ed il dosaggio e un riposo di almeno un mese prima della commercializzazione.

Degustabile a tutto pasto, dall'aperitivo al dessert, ha alla vista un colore rosa pesca con un perlage fino e continuo, all'olfatto un profumo delicato con sentori di frutta fresca e al gusto un sapore fine, di buona intensità e persistenza.

Per la presentazione del “Fin che venga” non si poteva scegliere evento migliore: “Calici di stelle 2017”! Notti di stelle cadenti che si replicano nel calice, attraverso le delicate bollicine del nostro brut; con il morbido color rosé , che fa da contrasto al blu notte del cielo!!

Il programma di “Calici di stelle 2017” della Cantina Cambria si articolerà in tre eventi che si svolgeranno durante la giornata di **giovedì 10 Agosto 2017**. Nella primo pomeriggio si inizierà con una conferenza stampa dal titolo “Furnari: Una storia, un territorio, come mille anni fa” , per presentare il “Fin Che Venga” insieme ai maggiori esponenti del mondo del vino; alle ore 16:00, 17:00 e 18:00 si svolgeranno tre mini corsi di avvicinamento al mondo del vino; in serata si continua con musica dal vivo con la “Kilimangiaro Band” , canti, balli, telescopio, degustazione di prodotti tipici, tutto ciò accompagnati dai magnifici vini Cambria.

17:00 Palazzo Marziani:

Conferenza stampa: “Furnari: Una storia, un territorio, come mille anni fa”, con i maggiori esponenti del mondo del vino; durante la conferenza sarà presentato lo spumante “FIN CHE VENGA - Nocera Rosè brut - Metodo Classico” nuovo gioiello della cantina Cambria

16:00 - 17:00 - 18:00 Cantina Cambria:

Mini corsi AIS/ONAV/FISAR: Avvicinamento al vino (corso gratuito con prenotazione, max 15persone a corso)

21:00 Cantina Cambria:

Calici di stelle 2017

Degustazione dei Vini Cambria e del brut "FIN CHE VENGA - Nocera Rosè - Metodo Classico",

Degustazione di prodotti tipici e sfizzioserie preparate dagli allievi del Cdi scienze gastronomiche dell'Università di Messina,

Musica dal vivo con la KILIMANGIARO BAND, complesso di RAI 3 del famoso programma "Alle Falde del Kilimangiaro",  
Telescopio per guardare le stelle;

Calici di stelle 2017 - nel segno della solidarietà

Asta di beneficenza per il comune di Matellica-Marche, colpito dal terremoto

(costo €15 a persona, con prenotazione)

Info&prenotazioni

Tel: 0941/840214

Mail: [info@cambriavini.com](mailto:info@cambriavini.com)

[enoturismo@cambriavini.com](mailto:enoturismo@cambriavini.com)

Facebook: Cambria Vini

## **2) Cantina Giostra Reitano – dal 3 al 14 agosto**

STRADA STATALE 113, KM 23,200 CONTRADA PIANO TORRE

MESSINA (ME)

3933343760

[info@cantinagiostrareitano.com](mailto:info@cantinagiostrareitano.com)

## **Doc Faro, stelle cadenti, Teatro e Quartetto Amarcord dal 3 al 14 agosto la Tenuta Rasocolmo apre le porte a Calici di Stelle 2017**

Come ogni anno il Movimento Turismo del Vino organizza in tutta la penisola 'Calici di Stelle', un evento che coinvolge le migliori cantine d'Italia coniugando offerta culturale alla magia dei territori sotto le stelle, grandi vini e prodotti tipici. Una formula che unisce la filosofia del buon bere a eventi, spettacoli, design e arte.

Anche la Tenuta Rasocolmo (Piano Torre, Messina) con la sua Cantina Giostra Reitano è coinvolta in questo grande evento per il brindisi più atteso dell'anno.

L'evento nazionale, che si articola dal 3 al 14 agosto, avrà il suo culmine la notte di San Lorenzo (10 agosto) dove i nostri ospiti potranno degustare i vini della cantina e i prodotti tipici messinesi, accompagnati dal quartetto Amarcord che proporrà, dal vivo (violino, oboe, clarinetto, piano) le musiche di Nino Rota dai film di Fellini, Visconti, Zeffirelli

Ma nella Tenuta Rasocolmo, Calici di Stelle ospiterà anche altri eventi d'arte dedicati al teatro.

Nel bosco dei pini della Tenuta nel punto più a nord della Sicilia, il regista messinese Roberto Bonaventura porterà in scena 'Promontorio Nord': una mini rassegna di tre pièce teatrali.

Il piccolo e raccolto boschetto a picco sul mare, dal quale si gode una vista straordinaria delle isole Eolie e del Faro di Capo Rasocolmo, sarà la scenografia naturale in cui si esibiranno gli artisti in compagnia di un'antica barca da pesca in legno.

Il tema della rassegna sarà quindi incentrato sul mare, su tutto quello che prende e su tutto ciò che restituisce. Il mare che, costeggiando la Sicilia la rende isola, bellissima e a volte incomprensibile.

Un'occasione imperdibile per godere di un evento culturale di qualità incastonato in una scenografia naturale ed unica, degustando anche i vini della Cantina (il Faro DOC 2012, l'Inzolia 2016).

Dopo il tramonto sulle isole Eolie, con un bicchiere di Idromiele 2015, ci si rilasserà di fronte al falò del nostro grande braciere siciliano ammirando il vigneto e la lanterna del Faro.

ecco il programma completo degli eventi per Calici di Stelle:

4 agosto h. 19,00 - Teatro 'Promontorio Nord'

8 agosto h. 19,00 - Teatro 'Promontorio Nord'

10 agosto h. 19,00 - Musica, Quartetto Amarcord

14 agosto h. 19,00 - Teatro 'Promontorio Nord'

Nei prossimi giorni i nomi degli artisti che si esibiranno nelle pièce teatrali.

Gli eventi del 4-8-10-14 agosto, che avranno inizio a partire dalle 19,00, prevedono un ristretto numero di ospiti (50 persone al massimo) per garantire il miglior servizio e godere appieno della magia di Capo Rasocolmo.

INFO E PRENOTAZIONI: 393.3343760

[info@cantinagiostrareitano.com](mailto:info@cantinagiostrareitano.com)

### **3) Cantina Marilina – 5 agosto**

Contrada San Lorenzo

NOTO (SR)

3921150944

[info@vinimarilina.com](mailto:info@vinimarilina.com)

**CANTINA MARILINA presenta PIOGGIA DI STELLE - 4° EDIZIONE**

**5 Agosto 2017 dalle 19:00**

Siamo felici di condividere con voi la 4° edizione di Pioggia di Stelle, serata di festa con musica, cibo, vino e tanta voglia di stare insieme...coccolati dalla luna e dalle stelle.

VINI IN DEGUSTAZIONE

Currivu bianco

Currivu rosso

Semillon

Moscato secco

Nero d'Avola

La serata sarà accompagnata e allietata dal gruppo musicale "TIRAGUSTIK"

**MENU' DELLA SERATA con prodotti del Territorio Bio**

Cipolla in agrodolce con aceto di Nero d'Avola di Cantina Marilina su pane bruschettato

Panelle palermitane aromatizzate al prezzemolo e mentuccia

Pane cunzatu all'olio extra vergine di oliva di Cantina Marilina

Risotto al Ragù di verdure stagionali sfumato al IGP Nero d'Avola passito di Cantina Marilina

Insalata di legumi con ciliegino IGP di Pachino, sedano e carota IGP di Ispica e aceto di Nero d'Avola di Cantina Marilina

Gelato artigianale al gusto di "Pioggia di Stelle" il Moscato passito DOC Noto di Cantina Marilina

**INFO E PRENOTAZIONI**

[info@cantinamarilina.com](mailto:info@cantinamarilina.com)

+39.0931.1799907

TICKET € 20,00 + € 5,00 cauzione calice

### **4) Etna Wine – 10 agosto**

Strada Statale 120 Km 192

CASTIGLIONE DI SICILIA (CT)

095931548

[info@etnawineagriturismo.com](mailto:info@etnawineagriturismo.com)

L'Azienda Agrituristica Etna Wine, come ogni anno predispone un punto di osservazione astronomico e ... con Bacco festeggia e brinda alle stelle cadenti **la notte di S. Lorenzo**. La serata si svolgerà dalle ore 20.00 alle 02.00 con il seguente programma :

Aperitivo di benvenuto;

Visita al chiaro di luna dei vigneti dell'Azienda;

Osservazione astronomica delle stelle;

Visita alla cantina storica con la botte in legno di castagno più grande del mondo Et 350;

Visita del museo dell'antica civiltà contadina;

Bagno di mezzanotte nella piscina dell'Azienda;

Degustazione dei vini aziendali dell'annata, accompagnati da "pane con salsiccia, anguria e in chiusura un assaggio di vino Zibibbo (fino alle 24,00).

La serata sarà allietata da musica dal vivo. Per la consumazione è prevista una quota di € 10,00/ PAX.

E' GRADITA LA PRENOTAZIONE ai numeri: 345 7186424, 095 931548, 0942 983062.

Agriturismo Etna Wine – F.lli Michele e Mario Grasso

[www.etnawineagriturismo.com](http://www.etnawineagriturismo.com) [info@etnawineagriturismo.com](mailto:info@etnawineagriturismo.com)

S.S. 120 - Km 191 + 900 PASSOPISCIARO.

## 5) Feudo Arancio – 10 agosto

Contrada Portella Misilbesi

SAMBUCA DI SICILIA (AG)

0925579000

[posta@feudoarancio.it](mailto:posta@feudoarancio.it)

Uno dei colori dell'estate è sicuramente il bianco. Così come bianchi sono i vini che vanno per la maggiore durante la bella stagione. Ecco perché al Feudo Arancio i protagonisti dell'edizione 2017 di "Calici di Stelle" saranno, appunto, il colore bianco e i vitigni siciliani a bacca bianca per eccellenza: il grillo e l'inzolia.

**Mercoledì 10 agosto**, Notte di San Lorenzo e delle stelle cadenti, a partire dalle 22:00, indossate qualcosa di bianco e venite a trovarci nella nostra tenuta di Sambuca di Sicilia (AG) per degustare le etichette prodotte con queste uve autoctone conosciute ormai in tutto il mondo. Il tutto ammirando i nostri meravigliosi vigneti e la suggestiva barricaia dove maturano e affinano vini che esportiamo in 60 nazioni. A dare un tocco di vivacità e allegria alla serata lo swing della Marilù Band.

## Tenuta La Lumia e Quignones

**Tenuta La Lumia** e l'azienda **Quignones** con i nostri rispettivi vini, parteciperemo all'edizione 2017 di calici di stelle presso il porto turistico di Licata (Marina Cala del Sole) con premiazione della regata velica "La route du Jasmin".

Lo svolgimento della serata avrà inizio alle h. 20.00 a seguire, si prega prenotare.

## 6) Cantine Nicosia – 10 agosto

Via Luigi Capuana 65

TRECASTAGNI (CT)

0957809238

[info@cantinenicosia.it](mailto:info@cantinenicosia.it)

### **“Vulkà e le Stelle”**

**Calici di Stelle 2017 alle Cantine Nicosia**

**Giovedì 10 agosto, inizio ore 19:00**

Via Luigi Capuana 65

Trecastagni (CT)

Ticket ingresso: € 35,00

Calice con sacca compreso

Ingresso ridotto minori dai 6 ai 16 anni: € 18,00

Ingresso gratuito bimbi da 0 a 5 anni.

#### **PROGRAMMA**

- Tour in cantina
- Banco d'assaggio Vini dell'Etna delle selezioni Vulkà e Fondo Filara
- Banco d'assaggio bollicine siciliane
- Cocktail bar
- Percorsi di degustazione guidata
- \*a numero chiuso, su prenotazione
- Isole del Gusto e Street Food
- Musica live e Dj set
- Osservazioni astronomiche guidate, a cura del Gruppo Astrofili Catanesi

- Dalle ore 21:00

Osservazioni astronomiche guidate dei principali oggetti celesti con l'utilizzo di 1 telescopio; illustrazione delle costellazioni visibili a occhio nudo con l'ausilio di un puntatore laser.

- Dalle 23.30

Osservazione ad occhio nudo delle “Lacrime di San Lorenzo”.

#### **“Vulkà e le Stelle”: vino, cibo e musica sotto le stelle...ai piedi del vulcano.**

La magia della serata più stellata dell'anno e il fascino unico dell'Etna, dal tramonto fino a notte fonda. Etna protagonista con la sua imponente sagoma che si staglia all'orizzonte del giardino di Cantine Nicosia, che per l'occasione si presenterà ricco di luci e di suggestioni. Una vera e propria piazza del gusto dove si potranno degustare le delizie dello Street food siciliano e i sapori del territorio proposti dalla cucina dell'Osteria di cantina, in abbinamento ai vini di punta di casa Nicosia. Etna protagonista, dunque, anche nel bicchiere, con i banchi d'assaggio degli Etna DOC della selezione Vulkà e della collezione Bio Fondo Filara, lo spumante Metodo Classico Sosta Tre Santi Carricante Brut, e con un percorso di degustazione dedicato ai “Cru” riserva di Contrada Monte Gorna (il Tenute Nicosia Monte Gorna Etna Bianco 2013 e il Tenute Nicosia Monte Gorna Etna Rosso Riserva 2011). A rendere ancor più piacevole una serata di per sé magica, tanta musica live e le osservazioni astronomiche guidate a cura del Gruppo Astrofili Catanesi.

### **7) Donnafugata – 10 agosto**

Via Sebastiano Lipari n. 18

MARSALA (TP)

0923724245

[visitare@donnafugata.it](mailto:visitare@donnafugata.it)

"**Calici di Stelle**" è il tradizionale appuntamento del Movimento Nazionale del Turismo del Vino per festeggiare Bacco e brindare alle stelle cadenti della notte del 10 Agosto. Per Donnafugata è l'evento più atteso dell'anno, quando la Tenuta si prepara alla vendemmia notturna ed apre al pubblico nella notte di San Lorenzo.

Giovedì 10 agosto 2017, dalle ore 21 all'una del mattino.

- **Visita Guidata:** Visita dei vigneti al chiaro di luna e della cantina di vinificazione
- **Performance artistiche**

- **Vino:** Degustazione di tutti i vini dell'azienda ed una selezione di annate storiche

Ticket in **pre-vendita** su <http://visit.donnafugata.it/>: € 20 + € 5 (caparra bicchiere).

Ticket con **acquisto in loco la sera dell'evento**, previa prenotazione, € 25 + € 5 (caparra bicchiere).

**Note:** a) posti disponibili fino ad esaurimento;

b) per accedere all'evento è necessaria la prenotazione o l'acquisto del ticket on-line.

c) la caparra verrà restituita all'uscita con la riconsegna del bicchiere.

[d\) ticket gratuito per i minori di 16 anni.](#)

<http://visit.donnafugata.it/>

[visitare@donnafugata.it](mailto:visitare@donnafugata.it) tel. 0923 724263.

**Nota bene:** le prenotazioni sono valide solo se ricevono conferma dallo staff di Donnafugata.

**Abbigliamento:** è una festa in campagna, quindi suggeriamo abbigliamento informale e soprattutto scarpe chiuse e comode.

**Mangiare un boccone:** prima di arrivare a Donnafugata, suggeriamo di "mangiare un boccone" perché la nostra degustazione propone vini, tanti vini, ma non cibo. Ed inoltre, nelle immediate vicinanze dell'azienda non vi sono bar né punti di ristoro.

## 8) Firriato – 10 agosto

Via Trapani, 4

PACECO (TP)

0923882755

[v.grammatico@firriato.it](mailto:v.grammatico@firriato.it)

La suggestiva atmosfera delle stelle cadenti ritorna ad animare il brindisi più atteso dell'estate, nella serata di **calici di stelle di Firriato**, mercoledì **10 agosto**.

Alle ore 20:30 Firriato aprirà i battenti di Baglio Sorìa Firriato Wine Resort, relais di charme immerso tra i filari delle vigne, da cui potere ammirare un panorama mozzafiato, tra i più emozionanti della Sicilia Occidentale.

Un appuntamento pensato per gli amanti del vino che durante la notte di San Lorenzo, potranno scoprire ed apprezzare grazie ai percorsi enosensoriali le amate etichette di Firriato, in una serata ricca di eventi.

### PROGRAMMA SERATA

#### PERCORSO GUIDATO TRA I VIGNETI

Tra i vigneti di Baglio Sorìa i winelover potranno ascoltare il racconto di una viticoltura mirata sulla qualità sul biologico e sul concetto di Terroir autentico

#### PERCORSO ENOSENSORIALE

Un percorso enosensoriale che raccoglie diverse etichette differenti, di terroir unici e irripetibili, rappresentative di quel "continente vitivinicolo" che è la Sicilia.

#### DJ SET

Ottima musica animerà l'angolo più incantevole del Baglio, il Belvedere Sorìa Sky lounge, dove si potrà ballare ed assaggiare gli interessantissimi cocktail della Firriato Mixology.

#### PERCORSO MUSICALE

La musica come espressione sentita del piacere alla vita, farà da sfondo a questa magica serata sulle note di ben 9 artisti, allietando il piacere di un calice di vino

### **SPETTACOLO DEL FUOCO**

Il fascino e i misteri dell'arte del fuoco infiammeranno gli animi dei winelover in una serata dedicata al brio, alla leggerezza e al piacere del vino

### **SERVIZI EXTRA**

Un menù stellato, una cena d'autore nell'elegante ristorante di Baglio Soria o il piacere di una verticale, un momento per degustare il TOP dei vini Firriato: Favinia la Muciara, Harmonium e Cavanera Rovo delle Coturnie

### **INFORMAZIONI**

**DOVE:** Baglio Soria Wine Resort; Contrada Soria, 91100 Trapani, Link Google Maps, (Coordinate GPS: 37.9784, 12.6035).

**ORARI:** dalle 20.30 alle 01.00

### **BIGLIETTI con Prenotazione Obbligatoria**

Prenotazione obbligatoria in pre-vendita online, o in Cantina o al Baglio Soria:

- Intero 25€\*
- Ridotto per minori dai 11 ai 15 anni: 12€\*\*
- Bambini minori di 10 anni: GRATIS\*\*\*

Note:

- Posti disponibili fino ad esaurimento
- Per accedere all'evento è necessario l'acquisto della prenotazione online, in cantina o al Baglio Soria

### **SERVIZI EXTRA su PRENOTAZIONE**

- Degustazioni VIP: una verticale di tre vini: Harmonium, Ribeca e Cavanera Rovo delle Coturnie Etna DOC. Tre annate per ogni vino. Solo su prenotazione, 20€
- Ristorante: Menù di San Lorenzo. Costo 35€ su prenotazione obbligatoria, ulteriori informazioni chiamare il Baglio Soria allo 0923/861679 oppure scrivere una mail a [calicidistelle@firriato.it](mailto:calicidistelle@firriato.it)

### **PARCHEGGIO**

E' previsto un parcheggio gratuito e non custodito fino ad esaurimento posti.

A tutti coloro che raggiungeranno Baglio Soria con la propria auto consigliamo di seguire le indicazioni dei parcheggiatori.

Una navetta vi trasporterà dai parcheggi all'entrata.

### **SUGGERIMENTI:**

- Vestirsi comodi;
- Per chi volesse prenotare la cena al ristorante e soffre d'intolleranze alimentari è pregato di avvertirci qualche giorno prima.
- E' un evento a numero chiuso, vi consigliamo di acquistare la prenotazione il prima possibile. Quest'anno vogliamo essere larghi e comodi ☺
- Venire puntuali per evitare eventuali problemi di parcheggio o di entrata

- Mangiare un boccone prima di venirci a trovare. Trattandosi di una degustazione di vino, a Calici di Stelle avrete la possibilità di assaggiare tanti vini, ma non di mangiare.
- Seguirci sui social network per avere tutte le informazioni fresche per godersi meglio l'evento

**CONTATTI:**

Hot Line: +39 366 6260186

Email: [calicidistelle@firriato.it](mailto:calicidistelle@firriato.it)

\*Si ricorda che la somministrazione del vino è prevista solo per i maggiorenni. Per i minorenni che abbiano più di 16 anni solo in presenza di un genitore.

\*\*i minori dagli 11 ai 15 anni potranno solamente entrare e godersi la serata senza bere alcool, se non accompagnati dai genitori

\*\*\* un minore per ogni accompagnatore maggiorenne.

**9) Gigliotto Tenute – dal 3 al 14 agosto**

SS 117bis km 60

PIAZZA ARMERINA (EN)

0933970898

[info@gigliottotenute.com](mailto:info@gigliottotenute.com)

Per il periodo dall'03 al 14 agosto sono previste visita guidata in cantina ed al vigneto dalle 10,00 alle 18,00  
Probabile partecipazione (a numero limitato) su prenotazione e pagamento alla vendemmia 2017 che sembra essere anticipata

Degustazioni delle nostre etichette su prenotazione

Possibilità di pranzare e cenare in azienda con i prodotti biologici del nostro orto e l'utilizzo della nostra piscina con acqua salata (aperta solo ai nostri ospiti)

Possibilità di degustare in anteprima della nostra prima etichetta di vino certificato biologico, "Decimo" un blend di nero d'avola e frappato che racchiude gli ultimi 10 anni di storia della nostra cantina.

IL 10 di Agosto, per la notte di S. Lorenzo, in aggiunta a ciò che è stato detto precedentemente verranno montati anche dei telescopi professionali nel solarium della nostra piscina e un docente ci condurrà alla visione del nostro meraviglioso cielo stellato.

Ricordiamo che la nostra azienda ha 26 confortevoli camere, verranno considerati dei pacchetti con prezzi particolari.

**10) Alessandro di Camporeale – 10 agosto**

Contrada Mandranova

CAMPOREALE (PA)

092437038

[info@alessandrodicamporeale.it](mailto:info@alessandrodicamporeale.it)

**KAID SOTTO LE STELLE 2017, IL PROGRAMMA**

Il 10 agosto torna l'evento più atteso dell'estate, Kaid sotto le stelle!

La notte di San Lorenzo vi aspettiamo in cantina per una straordinaria degustazione al chiaro di luna!

Il programma della serata prevede:

- visite guidate dei vigneti e della cantina di vinificazione
- degustazione dei vini aziendali
- cena a buffet
- osservazione astronomica guidata a cura della Specula Panormitana

- musica dal vivo con No Hay Problema e Tiempu Persu
- degustazione di Sigaro Toscano con il Club Amici del Toscano
- spettacolo di danza aerea e acrobazia al trapezio di Riccardo Strano
- laboratori gastronomici a cura dei produttori locali

Il biglietto ha un costo di 40,00 € e può essere acquistato in cantina e online al seguente link:

[BIGLIETTO KAI LE STELLE](#)

All'ingresso verrà poi richiesta una cauzione di 5,00 € a persona per il calice di degustazione (resi all'uscita al momento della consegna del bicchiere)

Anche quest'anno è attivo il servizio di bus navetta diretto da Palermo.

Il pullman effettuerà esclusivamente una corsa di andata e una di ritorno nei seguenti orari:

ANDATA: 10/08/2017 ore 19:00 da Piazzale John Lennon (ex Piazza Giotto), Palermo;

RITORNO: 11/08/2017 ore 02:00 da Cantina Alessandro di Camporeale, Camporeale;

Non sono previste fermate intermedie.

Il biglietto ha un costo di 10,00€ a persona ed è acquistabile solo online al seguente link:

### **11) Casa Vinicola Feudo Rudinì – 12 agosto**

Contrada Camporeale snc

PACHINO (SR)

0931595333

[feudorudini@gmail.com](mailto:feudorudini@gmail.com)

**12 AGOSTO ORE 20.30** SERATA CIRCUS ANIMATA DAL GRUPPO BACIAMO LE MANI, ESIBIZIONE ARTISTI DI STRADA, IL TUTTO PER ACCOMPAGNARE LA DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI MIGLIORI VINI IN ABBINAMENTO HAI PRODOTTI LOCALI DELLA ZONA.

INOLTRE SARA' ALLESTITA UN'AREA BABY PARKING

INGRESSO 15 EURO

### **12) Cantine Gulino – 5 agosto**

C.da Fanusa - Via D. Impellizzeri, 8

SIRACUSA (SR)

3382999041

[info@cantinegulino.it](mailto:info@cantinegulino.it)

APERITIVO IN GIARDINO CON INIZIO ORE 19.00 FINO ALLE ORE 23.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA AL 3382999041

### **13) Tenuta San Giaime – 9 agosto**

Contrada San Giaime

GANGI (PA)

0921564005

[info@tenutasangiaime.it](mailto:info@tenutasangiaime.it)

Nella notte più magica dell'anno, sotto il cielo stellato del Borgo più bello d'Italia, Tenuta San Giaime, azienda Vitivinicola, accoglierà i winelovers per una serata indimenticabile dedicata ai vini, alle delizie gastronomiche del territorio, ai colori dell'arte pittorica e all'osservazione della volta celeste; tutto questo per celebrare insieme le stelle con l'auspicio di una serena estate per tutti noi.

In accordo con l'Associazione Città del Vino ed il Movimento Turistico del Vino, il ricavato dell'evento sarà devoluto al Comune di Matelica, nelle Marche, colpito dal terremoto e, per scelta della Cantina, alla Fondazione Malattie del Sangue Onlus dell'Ospedale Niguarda di Milano a sostegno della ricerca a favore dei malati di Leucemia.

Infopoint e ritiro voucher

Ufficio del turismo / Piazzetta dello Zoppo di Gangi

Indispensabile la prenotazione entro il 7 Agosto fino ad esaurimento posti. In caso di maltempo la serata verrà posticipata al 12 Agosto 2017.

Una serata ricca di eventi. Inizio ore 20.45

Percorsi degustazione

Welcome drink tra i filari con degustazione di G16, il bianco per eccellenza dell'estate, accompagnato da delizie gastronomiche del territorio. Buffet di prodotti locali e cucina gourmet con S15, rosso dai profumi speziati e agresti espressione del nostro Terroir. Dessert e vino dolce siciliano. Cucina a cura del ristorante "Il Palazzaccio" di Castelbuono.

Musica e Arte

I vini di Tenuta San Giaime incontrano l'arte di Antonello Blandi. Una rassegna di colori e sapori della Sicilia a cura di un grande artista contemporaneo e tra i maggiori interpreti, con le sue opere, della solarità di Sicilia. Le opere resteranno esposte nel parco della Tenuta fino al 13 Agosto.

Osservatorio delle stelle

A cura degli esperti del Planetario di Palermo. Osservazione al telescopio di Giove e Saturno, protagonisti dell'estate 2017; a seguire la Luna con le sue montagne e crateri. Per il pubblico sarà possibile scattare foto direttamente al fuoco del telescopio con i propri smartphone.

### **14) Feudo Ramaddini – 12 e 19 agosto**

Contrada Lettieria Marzamemi

PACHINO (SR)

09311847100

[info@feudoramaddini.com](mailto:info@feudoramaddini.com)

La Cantina Feudo Ramaddini rinnova la sua partecipazione a Calici di Stelle raddoppiando il suo appuntamento estivo con due serate, il 12 e il 19 agosto dedicate al vino, ai piaceri enogastronomici, alla musica e all'arte.

Il 12 Agosto sarà il primo appuntamento nel quale i nostri #FRlovers potranno assaporare TUTTI i vini Feudo Ramaddini in Cantina durante una serata ricca di emozioni e allegria!

Ecco tutti i dettagli di quella che sarà una delle più belle sere d'agosto sotto il cielo stellato di Marzamemi:

- Presenta la serata la giornalista Gianna Bozzali
- Cous cous di carne e di verdure, la tipica patata africana e il sugo di zenzero di Mamma Africa
- Menù di carne "piemontese" dell'Azienda Uccello e Peluso:  
Occhio di bue con bresaola di Piemontese  
Tagliata ai ferri

Polpettine fritte o arrostate  
Spiedino di carne, frutta e verdure  
Tartare

- Musica live di canti siciliani con Peppe di Mauro e la sua band

Giusy Schirilò Voce  
Gianni Amore Fisarmonica  
Luca Pattavina Chitarra  
Peppe Di Mauro Percussioni

- Ospite d'eccezione l'attrice LUCIA SARDO

- Mostra fotografica e presentazione del libro "Vista Mare" di Gianni Mania

È possibile acquistare i biglietti delle serate presso la cantina o attraverso il nostro shop online

Info e Prenotazioni  
+39 0931 1847100  
[info@feudoramaddini.com](mailto:info@feudoramaddini.com)

Il 19 Agosto sarà il secondo appuntamento nel quale i nostri #FRloverspotranno assaporare TUTTI i vini Feudo Ramaddini in Cantina durante una serata ricca di emozioni e allegria!

Ecco tutti i dettagli di quella che sarà una delle più belle sere d'agosto sotto il cielo stellato di Marzamemi:

- Presenta la serata la giornalista Gianna Bozzali

- Cena a cura dello chef Andrea Iurato

- Menù di carne "piemontese" dell'Azienda Uccello e Peluso:

Occhio di bue con bresaola di Piemontese

Tagliata ai ferri

Polpettine fritte o arrostate

Spiedino di carne, frutta e verdure

Tartare

- Musica live con cantie danze del Sud Italia con i TarantulaProject:

Alessandra Ristuccia Voce e chitarra

Fabio Melilli ai flauti

Peppe Sarta Fisarmonica

Marco Pluchino e Andrea Chessari alle percussioni

Veronica Racito e Federica Guglielmino alla danza

- Mostra fotografica e presentazione del libro "Vista Mare" di Gianni Mania

È possibile acquistare i biglietti delle serate presso la cantina o attraverso il nostro shop online

Info e Prenotazioni  
+39 0931 1847100  
[info@feudoramaddini.com](mailto:info@feudoramaddini.com)

## **15) Terre di Noto – 4 agosto 2017**

C.da Burgio Coste Fredde S.P. 22 Pachino-Ispica Km 6,5

NOTO (SR)

09311805185

[info@terredinoto.it](mailto:info@terredinoto.it)

Dalle 19:00 alle 20:00 possibilità di visita della nostra cantina con relativa spiegazione dei processi produttivi.

Ore 20:30 Street Food e musica dal "vino" con i QUASARS

OBBLIGO DI PRENOTAZIONE ENTRO IL 31/07/2017

## **16) Abbazia Santa Anastasia – 11 agosto 2017**

Contrada Santa Anastasia snc

CASTELBUONO (PA)

0921671959

[press@abbaziasantanastasia.com](mailto:press@abbaziasantanastasia.com)

XI Agosto 2017 – Castelbuono. In occasione dell'evento organizzato dal Movimento Turismo del vino, Abbazia Santa Anastasia disegna una serata elegante e ricca di contenuti. Un appuntamento glamour che da sempre accoglie winelovers da tutta la Sicilia.

Il programma della serata prevede la visita emozionale delle cantine di vinificazione, un menu elaborato con piatti selezionati abbinati sapientemente alle etichette aziendali e una grande attenzione alla scelta musicale che pervaderà location cinematografiche come la corte del borgo e la piscina, che si affaccia sulla vallata, con vista sul mare di Cefalù.

Segue il programma dettagliato dell'evento:

Note, bolle, parole Cantine di Abbazia – dalle ore 19,30 alle 21,00.

La visita delle cantine di vinificazione e affinamento e i segreti della produzione biodinamica, filosofia orientata all'amore per la natura e al rispetto per l'ecosistema.

L'odore intenso dei legni delle foreste di Allier. Le luci soffuse, le note di un pianoforte, il tintinnio di un calice di Metodo Classico.

Sarà possibile scegliere fra due proposte gourmet:

Vini & Sapori Bordo piscina – ore 21,00.

Quattro vini per quattro sapori. Abbazia ha selezionato quattro sapori, quattro assaggi da abbinare alle sue storiche etichette in produzione bio e biodinamica.

Cena nella corte di un antico borgo medievale Corte - ore 21,00.

La chiesetta, i chiostrini, il baglio.

Nell'antico monastero benedettino, sotto il cielo di San Lorenzo, il menù dello chef Bonadonna e le pregiate pregiate etichette in abbinamento, presentate dal nostro enologo Gianfranco Cordero.

Seguirà, a bordo piscina, 'sotto le stelle del jazz': Simona Trentacoste in concerto - una delle voci soul più eleganti del panorama siciliano – assieme agli artisti: Valerio Rizzo, pianoforte; Matteo Balcone, basso elettrico; Filippo Radicchi, batteria.

Campi blu. È prevista l'osservazione astronomica a cura del Centro Internazionale per le Scienze Astronomiche GAL Hassin. Alla scoperta della volta celeste in compagnia dell'astronomo Claudio Zeller Mayer, in una performance art che mette assieme Scienze, teatro e musica.

In seconda serata sarà possibile degustare i Cru aziendali.

Per i bambini, predisposta dalle 19,30 un'area apposita nel Giardino, dove verrà servita anche la cena, con i progetti creativi dell'Associazione culturale Volta la Carta.

L'evento, per motivi di sicurezza, è per un numero limitato di ospiti. È dunque necessaria la prenotazione.

Costi:

Ticket d'ingresso con cena a Corte

50 euro +5 a titolo di cauzione per le degustazioni pre e post cena.

Ticket d'ingresso Vini & Sapori

25 euro a persona +5 a titolo di cauzione calice

Ticket d'ingresso area bimbi

15,00 euro

Degustazione Cru

5,00 euro per calice

Servizio taxi da Cefalù\*

0921 440 740

\*Carservice convenzionato, servizio non compreso nel ticket d'ingresso

Per info e prenotazioni

0921 672233

Ufficio Comunicazione ed eventi

Filomena Salerno

press@abbaziasantanastasia.com

Tel. +39 3270575239

Winery

Tel. +39 0921 671959

Fax +39 0921 672527

winery@abbaziasantanastasia.com

Relais

Tel. +39 0921 672233

Fax +39 0921 672288

relais@abbaziasantanastasia.com