

Giovedì 10 Maggio 2018 - ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell
Via Chiana, 80

Dal Nero d'Avola al Neretto Mascarese.

**Alla scoperta del vigneto Sicilia, in
compagnia dei grandi vini di Firriato.**

Una tra le principali protagoniste del
rinascimento enologico siciliano, l'azienda
Firriato, sublima le caratteristiche dei suoli, e
l'indole dei vitigni, dando vita ad un
assortimento di etichette, incentrato
principalmente sugli autoctoni, che amalgama
in modo paradigmatico quantità rilevanti di
bottiglie, con una qualità difficilmente
riscontrabile in realtà di analoghe dimensioni.
La gamma copre diverse denominazioni e
tipologie, tutte accomunate da una complessità
mai disgiunta da una straordinaria piacevolezza,
come attestano i numerosi ri-
conoscimenti accordatigli dalle guide. Degusteremo, in
compagnia di Alessandro De Rosa, alcuni dei
suoi magnifici vini, che ci permetteranno di
approfondire la conoscenza con una delle più
belle realtà dell'enologia nazionale.

In degustazione:

**Spumante Brut Blanc de Noir Gaudensius /
Caeles Catarratto 2017 / Quater Vitis Rosso
2016 / Cavanera Etna Rosso 2013 / L'Ecrù
2015 / Altavilla Grillo 2017/ Harmonium
2013**



Costo:

Soci Athenaeum: € 22,00

non soci: € 25,00

Informazioni e prenotazioni:

389.1107314 - 06.89512626

www.ateneodeisapori.it

info@ateneodeisapori.it