

COMPITO DI REALTA'



SICILIA IN BOLLE

**Dal 29 giugno al 1
luglio 2024, Scala dei
Turchi a Realmonte.
Spumanti siciliani e
varietà di vini.**



**Calici^{di}
Stelle[®]**

CALICI DI STELLE

**Dal 27 Luglio al 25
Agosto, in date e città
diverse in base alle
cantine. Vini pregiati.**

WINE SICILY

**Dal 12 al 14 Ottobre,
Palermo. Tradizione
vinicola siciliana.**

WineSicily

SESTA EDIZIONE

12|13|14 OTTOBRE 2024
ORTO BOTANICO, PALERMO

Partner istituzionali



Main sponsor



Partner commerciali



Media partner



CEFALÙ Beer Fest

FESTIVAL INTERNAZIONALE DELLE BIRRE ARTIGIANALI

CEFALU' BEER FEST
**Dal 24 al 26 Maggio,
Cefalù. Birra
artigianale.**

VIVILO WINE FEST
A RAGUSA
25 Giugno,
Ragusa. Vino
pregiato.



MESSINA WINE FEST
Dal 14 al 17
Giugno, Messina.
Evento annuale di
degustazione di vini
siciliani.

BORGO DI VINO A ERICE

**Dal 30 Agosto all'1
Settembre, Erice. Evento
di degustazione di vini e
cucina siciliana.**



Le Contrade dell'Etna

CONTRADE DELL'ETNA

**Dall'11 al 12 Maggio,
Catania. Degustazione
dei vini etnei.**

CALICI DI STELLE



Calici^{di}
Stelle®

Calici di Stelle è uno degli eventi enologici più importanti dell'estate in Italia. Istituito nel 1997 dal Movimento Turismo del Vino e dall'Associazione Nazionale Città del Vino, ha l'obiettivo di promuovere la cultura del vino e il turismo enogastronomico in Italia.

Si tratta di una manifestazione annuale che si tiene in diverse regioni italiane, coinvolgendo cantine, vigneti, enoteche e luoghi suggestivi in tutta Italia, offrendo un'occasione unica per scoprire il mondo del vino sotto il cielo stellato.



Degustazioni vino → i visitatori hanno la possibilità di assaporare una vasta gamma di vini autoctoni, molti dei quali difficili da trovare altrove. Le cantine partecipanti aprono le loro porte per far scoprire ai visitatori le loro produzioni, offrendo anche degustazioni guidate e spiegazioni sul processo di vinificazione.



Osservazione delle Stelle → l'evento prende il suo nome dall'accostamento tra il vino e le stelle. In alcune zone, vengono organizzati anche veri e propri osservatori astronomici con telescopi per ammirare il cielo, creando un'atmosfera magica che arricchisce l'esperienza del vino.



Visite alle Cantine e ai Vigneti → Calici di Stelle dà la possibilità di partecipare a visite guidate nei vigneti e nelle cantine. Le visite possono essere accompagnate da degustazioni direttamente nei luoghi di produzione, per una sensazione immersiva nell'ambiente che dà vita al vino.

Di solito l'atmosfera è ulteriormente arricchita da eventi musicali, come concerti dal vivo, spettacoli teatrali e performance artistiche. La combinazione di buona musica, buon vino e una bella vista delle stelle rende l'esperienza ancora più speciale.



Location → Calici di Stelle coinvolge numerose cantine soprattutto in località vinicole più rinomate. Preferiti sono i borghi storici, le colline dei vigneti e le tenute vinicole, che si animano con eventi aperti al pubblico.



Ha come obbiettivi:

- 1. Promuovere il vino italiano.**
- 2. Valorizzare l'enoturismo mettendo in evidenza zone meno conosciute.**
- 3. Unire il vino con la bellezza della natura.**



COLOMBA BIANCA



La Cantina Colomba Bianca è una delle più importanti e rinomate nel panorama vitivinicolo siciliano, con una lunga tradizione di produzione di vini di alta qualità.

Fondata nel 1970, la cantina si trova a Mazara Del Vallo, caratterizzata da una forte identità vitivinicola e conosciuta per la sua biodiversità e per i suoi vigneti. Il nome "Colomba Bianca" evoca simbolicamente l'idea di purezza, libertà e un legame profondo con la terra siciliana. Il marchio rappresenta un impegno nella qualità e nella sostenibilità della produzione vitivinicola, con particolare attenzione all'ambiente.



LA PRODUZIONE DELLE UVE → Colomba Bianca è specializzata nella produzione di vini di qualità provenienti da uve sia autoctone sia internazionali.

La sua viticoltura è molto attenta sia alla sostenibilità e alla gestione responsabile delle risorse naturali, sia alla qualità delle uve, che vengono selezionate e raccolte manualmente per garantire che solo i grappoli migliori siano utilizzati per la vinificazione.



Oltre alla produzione dei vini, Colomba Bianca organizza anche delle visite guidate della cantina e dei vigneti, dove i visitatori possono vedere come sono effettuate le tecniche di vinificazione e degustare i vini prodotti, accompagnati da piatti tipici siciliani, per offrire un'esperienza sensoriale completa.

LA VINIFICAZIONE

La vinificazione della cantina segue pratiche moderne, ma senza abbandonare la tradizione. Dopo la raccolta manuale delle uve, queste vengono sottoposte a un processo di pressatura e fermentazione a temperature controllate, per preservare l'aroma e la freschezza dei vini.



Dopo la fermentazione, i vini vengono affinati in botti. Il costante impegno nella ricerca della qualità è uno dei tratti distintivi della Cantina Colomba Bianca. I suoi vini hanno ottenuto numerosi riconoscimenti e premi in concorsi internazionali.



NERO D'AVOLA "CARA TERRA"

- E' un vino rosso di alta qualità, e rappresenta al meglio l'eleganza di uno dei vitigni autoctoni più rinomati dell'isola: il Nero d'Avola.
- Si distingue per la sua struttura complessa e la raffinatezza dei suoi aromi.
- Vendemmia manuale. Fine di Settembre.
- Denominazione IGP Salemi.
- Gradazione alcolica del 13%.
- Colore rubino intenso.
- Sapore avvolgente e ricco, persistente e piacevole.



NERO D'AVOLA "CARA TERRA"

• Profumo complesso, con note di frutti rossi e maturi e sentori di rosa leggermente speziati sul finale, accompagnate da sfumature di spezie e delicate sensazioni di vaniglia e cioccolato dovute all'affinamento in botti di legno.

• Fermentazione naturale, con macerazione delicata con follature e rimontaggi quotidiani.

• Affinamento con batonnage.

• Imbottigliamento senza filtrazione.

• Il vino deve essere consumato entro i due anni.



NERO D'AVOLA "CARA TERRA"

- C'est un vin de grande qualité, il représente l'élégance d'un des cépages indigènes de l'île: le Nero D'avola.
- Il se distingue par sa structure complexe et la sophistication de ses arômes.
- Les vendanges son manuelles, en Septembre.
- Dénomination IGP Salemi.
- Degrade d'alcool: 13%.
- Couleur rouge rubis intense.
- Saveur enveloppante, persistante et agréable.



NERO D'AVOLA "CARA TERRA"

- Parfum complexe, avec des notes de fruits rouges et une sensation de rose en finale. Goût délicat de vanille et de chocolat dû au raffinement en fûts de bois.
- Fermentation naturelle, avec macération délicate et foulages et brassages quotidiens.
- Raffinement en bâtonnage.
- Mise en bouteille sans filtre.
- Le vin doit être consommé avant deux ans.



NERO D'AVOLA "CARA TERRA"

- It's a wine of high quality, and it represents in the best way the elegance of one of the native vines of the island: the Nero D'avola.
- It stands out because of its complex structure and the sophistication of its aromas.
- The harvest is manual, in September.
- Denomination IGP Salemi.
- Alcoholic scale: 13%.
- Intense ruby red color.



NERO D'AVOLA "CARA TERRA"

- Enveloping flavour, persistent and pleasant.
- Complex scent, with mature red fruits notes and a rose sensation in the end. Delicate taste of vanilla and chocolate due to refinement in wooden barrels.
- Natural fermentation, with gentle maceration and daily fullings and mixing.
- Refinement in batonnage.
- Bottling without filter.
- The wine must be consumed by two years.



Lorena Gabriele 3G