



Compito di realtà

FATTO DA GIADA AUGUGLIARO

Sicilia in bolle

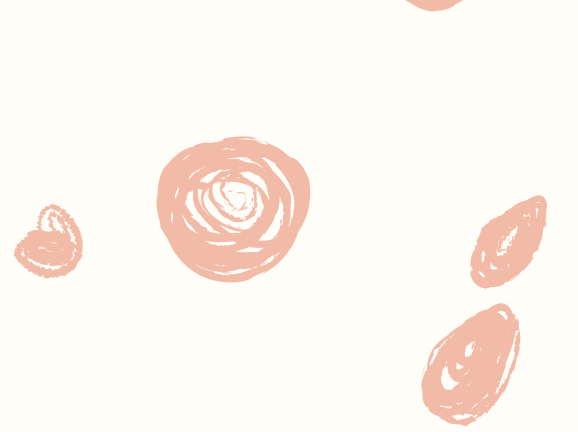
Sicilia in bolle è un evento enologico, promosso dall'AIS Sicilia, si è affermato come il principale appuntamento estivo nel mese di giugno dedicato ai vini spumanti siciliani.



Wine Sicilia

Wine Sicilia è un festival dedicato al vino Siciliano.

La settima edizione di Wine Sicilia si svolgerà nel mese di ottobre a Palermo.



WineSicily

WineSicily

Messina wine fest

Messina wine fest, il primo grande evento dedicato al vino nella città dello stretto di Messina, l'evento si svolgerà nel mese di giugno.



Borgo di vino Erice

L'evento enogastronomico intenerante dedicato ai migliori vini d'Italia vi aspetta a Erice (provincia di Trapani) nel mese di agosto.

Borgo diVino *in tour*

Borgo diVino
in tour

I vini migliori si incontrano
nei Borghi più Belli d'Italia

Erice

30-31 Agosto - 1° Settembre 2024



Vini milo

Nei mesi agosto/settembre torna a milo (provincia di Catania) la più antica e longeva manifestazione siciliana dedicata ai vini del vulcano che riunisce per quindici giorni esperti da tutta Italia per individuare strategie e progetti di sviluppo.



Vivilo wine fest

Vivilo wine fest punta ad esaltare il territorio con un evento che si svolge a Ragusa nel mese di luglio in cui il vino si intreccia alla musica e all'arte in un contesto ricco di storia e natura per un'esperienza multisensoriali.



Cefalù beer fest

Festival internazionale delle birre artigianali Che si terrà a Cefalù, in Sicilia, nel mese di maggio. L'evento attirerà produttori e appassionati di birre artigianali da tutto il mondo, offrono una vasta selezione di birra di alta qualità prodotte localmente e in altre parti del mondo.



Schiuma craft beer festival

Schiuma craft beer festival, un nuovo format con un obiettivo chiaro che alla buona birra artigianale cibo di qualità, eventi culturali e di settore e tanto divertimento in spiaggia. si svolgerà nel mese tra maggio e giugno a marina di Modica (provincia di Ragusa).



Trapani beer fest

Il Trapani beer fest rappresenta una celebrazione della cultura birraria, offrendo ai partecipanti un'esperienza immersiva nel mondo della birra artigianale.

Situato nella centralissima piazza Vittorio Emanuele, l'evento si estenderà per un intero week end, ad ottobre, regalando 3 giorni di scoperte e piaceri.



Beer Catania

Beer Catania rappresenta un appuntamento incredibile per gli amanti della birra artigianale.

La manifestazione ospiterà una vasta selezione di birre locali, nazionali e internazionali.

Si svolge a Catania nel mese di novembre.



Sicilia in bolle

- **Che cos'è:**

Sicilia in bolle è un evento enologico, promosso dall'AIS Sicilia, si è affermato come il principale appuntamento estivo nel mese di giugno dedicato ai vini spumanti siciliani.

Fondata nel 2015 da Francesco Baldacchino, "Sicilia in Bolle" ha iniziato come una sfida contro i pregiudizi sulla produzione di spumanti al di sotto di Roma.



Sicilia in bolle

- ***Dove si trova:***

Sicilia in bolle si svolge nel ristorante Madison, autentico emblema della ristorazione Sicilia, incastonato nella straordinaria cornice naturale della scala dei turchi.

Si trova precisamente nel pittoresco scenario della scala dei turchi a Realmonte.



- ***Quando si può andare:***

Sicilia in bolle ci si può andare durante la manifestazione che si svolgerà a fine giugno.



Sicilia in bolle

- **Logo:**

Il logo "Sicilia in bolle" rappresenta un marchio legato alla promozione dei prodotti tipici siciliani, in particolare quelli legati alla tradizione enologica e alimentare.

La scritta "Sicilia in bolle" richiama l'idea delle bollicine, evocando riferimenti a vini frizzanti e spumanti siciliani, ma anche ad altri prodotti locali caratterizzati da effervescenza, freschezza e qualità.

Il logo, attraverso il suo design, vuole trasmettere un'immagine di autenticità, raffinatezza e tipicità della Sicilia.



Sicilia in bolle

- **Quali aziende partecipano:**

- Firriato;
- Fazio;
- Alessandro di Camporeale;
- Pellegrino;
- Coppola;
- De Gregorio;
- Duca di Salaparuta;
- Cantine cellaro;
- Terre di Gratia;
- Le donne del vino;
- Franciacorta.



Firriato

- **Che cos'è:**

Firriato è una rinomata cantina vinicola siciliana, fondata nel 1980.

L'azienda è conosciuta per la produzione di vini di alta qualità, soprattutto da varietà autoctone siciliane come il Nero d'Avola, il Grillo e il Cattaratto.

Firriato si distingue per l'innovazione nella viticoltura e nella vinificazione, combinando tradizione e tecniche moderne.

La cantina è anche impegnata in pratiche sostenibili e nella valorizzazione del territorio siciliano.



Firriato



- ***Dove si trova:***

Firriato è una cantina situata in Sicilia, precisamente nelle zone vinicole della provincia di Trapani, nell'area occidentale dell'isola.

La cantina si trova a Calatafimi-Segesta, un comune famoso per il sito archeologico di Segesta.

Firriato è una delle cantine più rinomate della Sicilia, conosciuta per i suoi vini di alta qualità prodotti principalmente con uve autoctone siciliane.



- ***Quando si può andare:***

La cantina Firriato è aperta per le visite durante tutto l'anno, ma è consigliabile prenotare in anticipo, soprattutto durante i periodi di alta stagione (primavera e estate).

Le visite guidate, che includono la scoperta dei vigneti, della cantina e delle degustazioni dei loro vini, sono disponibili in diverse fasce orarie. Per maggiori dettagli su orari e disponibilità, è meglio contattare direttamente la cantina o visitare il loro sito web, poiché gli orari di apertura possono variare a seconda del periodo dell'anno o di eventi speciali.



Firriato

- **Logo:**

Il logo di Firriato è un simbolo distintivo che rappresenta l'identità e la filosofia della cantina. Esso raffigura un elemento stilizzato che richiama la tradizione siciliana, unendo modernità e radici locali. La forma del logo si ispira alla stilizzazione di un grappolo d'uva, un chiaro riferimento al prodotto principale dell'azienda, il vino. Il design si caratterizza per la semplicità ed eleganza, con l'uso di linee pulite e forme geometriche, a simboleggiare l'armonia tra natura e innovazione che contraddistingue la produzione di Firriato.

Il logo è anche un modo per comunicare il legame profondo della cantina con il territorio siciliano, mettendo in risalto l'autenticità e la qualità dei suoi vini.



Sicilia in bolle è Firriato

- ***Vini che propongono:***

- Gaudensius (metodo classico Etna Doc);
- Saint Germain (spumante brut);
- Charme Rose.



Gaudensius (metodo classico Etna Doc)

Gaudensius rosé di Firriato è uno spumante metodo classico profumato, fresco e fruttato, molto elegante nell'impronta olfattiva e persistente al palato.

Nasce da uve nerello mascalese coltivate sulle pendici nord Dell'etna, su suoli sabbiosi di origini vulcanica, con rocce basaltiche e importante percentuale di silicio nei terreni. Siamo nel territorio Dell'etna doc, nel vitigno prefilossera di tenuta cavanera Etnea.



Saint Germain (spumante brut)

Le Saint Germain est le brut de Firriato qui naît de la rencontre entre le Catarratto et le Grillo. Ces deux variétés indigènes à baies blanches ont contribué au succès œnologique de la Sicile, lui permettant de s'imposer dans le panorama mondial du vin de qualité. Le nom rappelle la France du 700 mais c'est un vin mousseux authentiquement sicilien qui naît dans les terres fertiles de l'agro trapanese.

La fraîcheur et la minéralité se fondent en harmonie grâce à la méthode de Martinotti qui exalte les arômes et les arômes des deux variétés, révélant brio et agréable à boire.



Charme Rosé

Charme Rosè is the delicate homage that Borgo Guarini reserves for lovers of native Sicilian grapes .

In this hill immersed in the countryside of Trapani, there are selected the autochthonous Sicilian black berried. The normal vinification in white with a brief contact with the skins gives the wine the characteristic and pleasant rosy color.

The subsequent sparkling with taking of foam in autoclave enhances this union making the Charme Rosé extroverted and bright.

The silky perlage introduces to seductive fragrances that are enhanced in a fragrant and fresh taste.

