



FIRRIATO

Terroir Autentico

DEGUSTAZIONI | WINE EXPERIENCE | COOKING CLASS



FIRRIATO WINE EXPERIENCE

È un viaggio eno-sensoriale nella Sicilia dell'eccellenza, quello proposto da Firriato nelle sue degustazioni vino. Il wine-lover di provata esperienza così come il neofita che si accosta al vino per la prima volta, troveranno - in una cornice di pura convivialità - un interlocutore attento a presentare i vini Firriato e i terroir di riferimento.


Nei wine resort Baglio Sorìa, nell'Agro di Trapani, e Cavanera Etna, sulle pendici del vulcano, le diverse tenute agricole - da Trapani a Favignana all'Etna - potranno essere sperimentate direttamente nei calici, aderendo ad una delle sette formule di degustazione guidate proposte.

Un carnet ricco di possibilità che ha sempre il vino come protagonista e a cui si può scegliere di affiancare una selezione di prodotti tipici del territorio, arricchendo l'esperienza con il piacere dell'abbinamento tra vino e cibo.



DEGUSTAZIONI

● Scoprendo la Sicilia: sei vini per conoscere i terroir di Firriato


 90 minuti

 6 vini in assaggio

 euro 18.00

È la degustazione dedicata a sei vini di Firriato, prodotti in diversi terroir, quella che consente di compiere un viaggio completo nell'universo eno-sensoriale della Sicilia. Dall'Etna con la Tenuta di Cavanera, alla Tenuta di Calamoni di Favignana sino a comprendere i diversi territori dell'Agro di Trapani, con un caleidoscopio di suoli, microclimi e vitigni che fanno di questa zona la più vitata d'Europa. Sei etichette di Firriato per conoscere l'eccellenza enologica di una Sicilia che ha saputo valorizzare la tradizione con innovazione e con una costanza produttiva di qualità riconosciuta e apprezzata da quanti amano il vino e la Sicilia. La proposta di degustazione include anche l'assaggio di un vino Passito dell'azienda ed è comprensiva della visita del vigneto con spiegazione della conduzione agronomica.

● Gli Autoctoni di Sicilia: sei vini per sei vitigni diversi

 90 minuti

 6 vini in assaggio

 euro 18.00

Il patrimonio varietale espresso dalla Sicilia è immenso, con oltre 100 varietà *reliquie* censite. È una delle regioni viticole che meglio rappresenta la civiltà della vite nel Mediterraneo. Da questo scrigno d'immenso valore, Firriato ha tratto la sua stessa ragion d'essere, impegnandosi in una costante opera di valorizzazione, producendo vini che esaltano le caratteristiche organolettiche di ciascun varietà impiegata. Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Perricone tra le uve a bacca rossa, Grillo, Catarratto e Zibibbo a bacca bianca. Di particolare interesse il lavoro compiuto negli ultimi dieci anni da Firriato sul Perricone con il Ribeca, una delle etichette più importanti dell'azienda. La proposta di degustazione include anche l'assaggio di un vino Passito dell'azienda ed è comprensiva della visita del vigneto con spiegazione della conduzione agronomica.

● Vino e Cibo per raccontare l'anima della Sicilia: degustazione con prodotti tipici

 90 minuti

 6 vini in assaggio


 euro 25.00

Il Vino incontra il Cibo, tutto rigorosamente born in Sicily. Si tratta di una proposta di degustazione che vede accostare a sei vini, di cui un Passito, sei differenti proposte di prodotti tipici della Sicilia di qualità. Un viaggio alla scoperta dei profumi e dei sapori di una Sicilia solare, dove i prodotti della campagna e del mare incontrano il vino ideale. In degustazione verrà proposto anche l'olio extra vergine d'oliva biologico di Firriato, una vera chicca per intenditori.



DEGUSTAZIONI

• I Vini di Favignana

 90 minuti

 6 vini in assaggio

 euro 18.00

È un viaggio eno-sensoriale nella Sicilia dell'eccellenza, quello proposto da Firriato nelle sue degustazioni di vino a Favignana, dove vengono realizzate produzioni di nicchia: tre vini ottenuti dalle uve coltivate nei cinque ettari della splendida Tenuta di Calamoni a Favignana. Favinia la Muciara, blend di Grillo, Catarratto e Zibibbo, uve bianche autoctone siciliane; Favinia Le Sciabiche, vino rosso ottenuto da Perricone e Nero d'Avola; e infine Favinia Passulè, Zibibbo in purezza particolarmente apprezzato per la sua piacevole dolcezza mai invasiva. La proposta di degustazione include anche il tasting di altre 3 referenze appartenenti ai Terroir di Firriato, Questa tipologia di degustazione è possibile richiederla anche presso i Resort di Baglio Soria (Trapani) e Cavanera Etna (Etna).

• I vini del Vulcano


 90 minuti


 6 vini in assaggio

 euro 18.00

L'Etna è sicuramente il territorio più interessante della Sicilia enologica. Le grandi firme della critica internazionale, da Robert Parker a Monica Lerner, da Debra Meiburg a Jancis Robinson, hanno eletto il Terroir del Vulcano tra quelli più esclusivi e prestigiosi del mondo, con vini che possono raggiungere anche i punteggi più alti in assoluto. L'alta montagna in piena fascia solare, terreni vulcanici e vitigni che sull'Etna hanno fatto la storia dell'enologia siciliana: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante. La proposta di degustazione include anche l'assaggio di un vino Passito dell'azienda ed è comprensiva della visita del vigneto con spiegazione della conduzione agronomica.

• Le grandi verticali di Firriato: un'etichetta, tre annate

 90 minuti

 3 annate in assaggio

 euro 30.00

Questa degustazione è dedicata ai grandi vini Firriato, con la possibilità di poterne degustare più annate, ed è stata ideata per esaltare gli aspetti qualitativi delle più rappresentative etichette dell'azienda, ripercorrendone il susseguirsi delle diverse annate.

Firriato, per questa degustazione così particolare, mette a disposizione un certo numero di bottiglie delle Riserve intangibili che, anno su anno, l'azienda decide di destinare per le degustazioni tecniche riservate ai giornalisti e ai concorsi internazionali. Il Wine-lover potrà scegliere un vino tra quelli indicati e degustare tre diverse annate di quell'etichetta, secondo le disponibilità di cantina. Si tratta di una selezione di 7 vini, quattro rossi e tre bianchi, tra cui poter scegliere il vino del cuore: Camelot, Harmonium, Ribeca, Cavanera Rovo delle Coturnie, Favinia La Muciara, Quater bianco e Cavanera Ripa di Scorciavacca. La degustazione prevede un numero minimo di 4 partecipanti.

DEGUSTAZIONI

• Degustazione alla cieca

🕒 90 minuti

🍷 5 vini
in assaggio

€ euro 25.00

Particolare e divertente la degustazione in calici neri. I nostri sommelier vi condurranno per mano in un'esperienza sensoriale dove ogni condizionamento viene annullato e ci si concentra sui profili varietali e organolettici dei vini provenienti dai diversi territori di produzione. Saranno gli ospiti a ricondurre ogni singolo vino degustato al vitigno e al suo territorio. Un viaggio personale al centro della purezza dei vini Firriato. La proposta include una degustazione dei prodotti del territorio che verranno sapientemente selezionati per valorizzare le caratteristiche organolettiche dei vini al fine di facilitare il loro riconoscimento. Questo format di degustazione è disponibile in entrambi i Resort di Firriato: Baglio Sorìa e Cavanera Etnea.

• Degustazione con abbinamento Light Lunch

🕒 120 minuti

🍷 6 vini
in assaggio

€ euro 35.00

Questo format innovativo combina la degustazione guidata di una selezione di vini Firriato (sei etichette) con la possibilità di fermarsi per un Light Lunch intrigante e saporito. Al Resort di Baglio Sorìa e al al Resort di Cavanera Etnea, lo spirito di questa proposta è centrato sulla rivisitazione di alcuni piatti della tradizione siciliana, realizzati con materie prime a km zero. Il Light Lunch include un menù fisso di due portate (antipasto e primo) più un dessert (bevande escluse).

WINE CLASS: alla scoperta del "Continente Sicilia"

🕒 180 minuti

🍷 6 vini
in assaggio

€ euro 90.00

Un viaggio di approfondimento attraverso i grandi terroir dell'eccellenza enologica dell'Isola, in compagnia dell'Enologo di Firriato. Il format prevede:

- la visita della Cantina e della bottaia con spiegazione dei processi produttivi;
- la visita al vigneto per conoscere la conduzione agronomica della tenuta di riferimento;
- la degustazione di 6 vini di cui un passito;
- un mini corso di degustazione con la spiegazione da parte dell'Enologo delle tecniche produttive di ogni singolo vino;
- la descrizione dei vini in assaggio e delle caratteristiche pedoclimatiche della tenuta di provenienza.

Questa attività ha un numero minimo di 6 partecipanti e va prenotata con almeno una settimana di anticipo.

COOKING CLASS [disponibili presso il ristorante di Baglio Soria e La Riserva Bistrot di Cavanera Etnea]



Le Cooking Class di Firriato rappresentano un vero e proprio momento di approfondimento culturale della tradizione antropologica siciliana, attraverso 4 differenti Cooking Class. Dal cùscus al pesto alla trapanese, alla pasticceria siciliana con la cassata e i cannoli, i piatti sono interpretati in chiave moderna dalle abili mani dello Chef che svelerà ai partecipanti le origini e la storia di ogni singola ricetta. Particolare attenzione verrà dedicata alla descrizione delle materie prime utilizzate come la ricotta, la semola di grano duro, il pescato locale e i prodotti dell'orto rigorosamente a km zero. Si procederà quindi alla realizzazione del piatto che verrà degustato in abbinamento ai vini di Firriato. Un'occasione unica e imperdibile, a tu per tu con la storia e la tradizione della cucina siciliana, per apprendere, dalla voce di un grande Chef, gli elementi distintivi delle cucine di questo tratto di costa. Le Cooking Class possono essere effettuate tutti i giorni della settimana su prenotazione e per un numero minimo di 6 partecipanti sia presso il Resort di Baglio Soria (Trapani) sia presso Cavanera Etnea (Etna). Tutte le Cooking Class sono in Italiano e Inglese, ma possono essere valutate altre necessità.

● Scoprendo la Sicilia tramite il Cuscus (bevande escluse)

🕒 180 minuti

€ euro 100.00

La Sicilia del Cuscus, l'antica ricetta della dominazione araba nell'interpretazione della Sicilia occidentale. Una lezione per scoprire come si fa "l'incucciata" e come prepararlo secondo la ricetta degli antichi maestri. La Cooking Class prevede il pasto con la ricetta preparata. Costo euro 100, bevande escluse.

● Sua Maestà il Pesce

🕒 150 minuti

€ euro 120.00

Il Mediterraneo, il Canale di Sicilia, luoghi incontaminati dove vivono pesci e crostacei dal sapore unico conosciuto in tutto il mondo. Dal gambero rosso di Mazara agli astici di Marettimo passando per il tonno rosso del mediterraneo e le ricciole pelagiche... un modo per scoprire i segreti dei tesori del mare. La Cooking Class prevede il pasto con le ricette preparate. Costo euro 120, bevande escluse.

● La tradizione culinaria tramite i Presidi Slow Food

🕒 180 minuti

€ euro 100.00

La Sicilia è costellata di unicità gastronomiche famose in tutto il mondo. Dall'aglio rosso di Nubia al pistacchio di Bronte. Questa Cooking Class è creata proprio per chi vuole fare un viaggio tra sapori e cultura scoprendo come valorizzare questo splendido patrimonio culinario. È previsto il pasto con le ricette oggetto dell'attività. Costo euro 100, bevande escluse.

● La pasticceria siciliana tra tradizione e innovazione

🕒 150 minuti

€ euro 70.00

L'antica tradizione della pasticceria siciliana, la storia e il gusto peculiari della cassata e dei cannoli: i segreti e la rivisitazione in chiave moderna delle ricette, tutte da scoprire e assaporare. La Cooking Class prevede anche la degustazione di un vino passito di Firriato. Costo euro 70, bevande escluse.



 **BAGLIO SORÌA**
RESORT & WINE EXPERIENCE

Contrada Sorìa - TRAPANI | GPS 37.978691, 12.602980
Hotel, ristorante, visite guidate, degustazioni, wine bar, wine shop, sala meeting, piscina
Per prenotazioni:
mob + 39 366 62 60 186 - tel +39 0923 861679
bagliosoria@firriatohospitality.it - sales@firriatohospitality.it



 **CALAMONI DI FAVIGNANA**
APARTMENTS & WINE EXPERIENCE

Contrada Calamoni - FAVIGNANA ISLAND
GPS 37.922411, 12.327122
Residence, visite guidate, degustazioni
Per prenotazioni:
mob + 39 366 62 60 186 - tel +39 0923 921176
calamoni@firriatohospitality.it - sales@firriatohospitality.it



 **CAVANERA ETNEA**
RESORT & WINE EXPERIENCE

Contrada Verzella - ETNA VOLCANO
GPS 37.882202, 15.062259
Agriturismo, bistrot, visite guidate, degustazioni, wine bar, wine shop, piscina
Per prenotazioni:
mob + 39 366 62 60 186 - tel + 39 0942 986182
cavanera@firriatohospitality.it - sales@firriatohospitality.it




FIRRIATO
www.firriato.it

 / FIRRIATO

 @ FIRRIATO

 @ FIRRIATO_WINERY

 / FIRRIATOWINERY

BLOG [HTTPS://FIRRIATO.IT/LE-STORIE/](https://firriato.it/le-storie/)

Ulteriori informazioni su <https://www.firriato.it/visite-e-degustazioni/>

Si prega di prendere visione dei termini e condizioni del servizio presso: <https://www.firriato.it/termini-e-condizioni>

Eventuali necessità particolari o intolleranze alimentari vanno comunicate al momento della prenotazione.