

Appuntamenti In evidenza

Bolle in Vigna, III edizione. Con Nicosia su Monte Gorna, mercoledì 27 luglio

di: Redazione

26 luglio 2022



ETNA. L'appuntamento con la festa degli spumanti etnei metodo classico **Sosta Tre Santi** si rinnova nei vigneti della famiglia Nicosia di contrada Monte Gorna, situati a pochissima distanza dalla storica casa vitivinicola di Trecastagni, il prossimo mercoledì 27 luglio.

Aperta anche quest'anno alla luce del tramonto da un'imperdibile masterclass tra i filari, in collaborazione con **Spumanti dell'Etna** di Francesco Chittari e con la prestigiosa sponsorizzazione di Champagne Pommery Italia, la terza edizione di **Bolle in Vigna** sarà una vera e propria 'notte bianca' per tutti gli amanti delle bollicine. Infatti, se nella precedente edizione il colore dominante della serata era il rosa, come gli spumanti rosé allora protagonisti e l'enfant prodige **Sosta Tre Santi Etna Rosato Brut** lanciato da quell'evento di fine luglio verso il successo della recente nomination agli Oscar del Vino Bibenda tra i migliori vini rosati d'Italia, stavolta il tema sarà il bianco.

A partire dal 'dress code' proposto ai partecipanti e dalla masterclass delle ore 18.30, intitolata "**Blanc de Blancs**" e dedicata ad alcune delle più sfavillanti espressioni del metodo classico da varietà a bacca bianca del panorama italiano ed internazionale. Otto etichette di altissimo livello (alcune di non facile reperibilità) da degustare alla cieca guidati da una delle figure più importanti nella divulgazione della cultura del buon bere in Italia, Daniela Scrobogna, docente e responsabile didattica di *Fondazione Italiana Sommelier*. Sponsor della masterclass a numero chiuso sarà uno dei nomi è più iconici del modo Champagne: Pommery che avrà uno dei suoi spumanti di punta in degustazione, il **Blanc de Blancs Brut 'Apanage'**, accompagnato da altre tra le più importanti espressioni di metodo classico da uve Chardonnay (*Ferrari Perlé Brut Trento Doc Millesimato 2016*, *Nicola Gatta Blanc de Blancs Nature 50 Lune*, *Fontanafredda Blanc de Blancs Extra Brut Alta Langa Docg Millesimato 2018*, *Gusbourne Blanc de Blancs Twenty Eighteen Traditional Method 2015*) e da uno spumante tedesco da Riesling (*Peter Jakob Kühn Riesling Seckt Brut Traditionelle Flaschengärung 2018*) e dal 'padrone di casa' **Sosta Tre Santi Carricante Brut** (di cui si potrà avere un saggio della sua evoluzione, attraverso due diverse annate, la vendemmia 2019, attualmente in commercio, e la vendemmia 2014). A fine masterclass, il resident chef dell'Osteria di Cantine Nicosia Angelo Cinquerughe proporrà l'assaggio del suo piatto d'autore pensato proprio per l'abbinamento con il Carricante Brut di casa Nicosia.

L'evento, poi, proseguirà fino a tarda notte con il **Sabrage party**. Una sciabolata di benvenuto darà il via, anche quest'anno, ad una serata di degustazioni, relax e divertimento tra i filari di Monte Gorna. I banchi d'assaggio offriranno la possibilità di degustare al completo i tre spumanti metodo classico **Sosta Tre Santi** da uve Carricante e Nerello Mascalese (di cui si potrà provare anche una selezione di vecchie annate all'interno dell'antico palmento) e gli Etna Doc bianchi e rossi biologici delle *Tenute Nicosia* di contrada Monte Gorna e Monte San Nicolò. A garantire i giusti abbinamenti tra bollicine e sapori del territorio sarà l'equipe di cucina de **L'Osteria di Cantine Nicosia**, in trasferta ai vigneti, mentre un angolo mixology sarà curato dall'azienda Rossa Sicily, che con l'amaro "Amara" rappresenta un'eccellenza del vulcano nel campo degli spirits di grande successo.

La performance live delle **Dammen Quartet**, primo quartetto d'archi tutto al femminile in Sicilia, che reinterpreta in chiave classica brani di diversi generi musicali fino al rock e al pop dei giorni nostri, è la ciliegina sulla torta di questa terza edizione di "Bolle in Vigna" ricca di sorprese. E non mancherà nemmeno la buona musica da ballare, con le selezioni del noto Dj catanese **Nuccio Giuffrida**, che spaziano dalla disco music alla new wave e al rock anni '80 e '90. Per chiudere in bellezza la 'notte bianca' del metodo classico etneo che promette di essere ricordata come uno degli eventi clou dell'estate siciliana.

Evento e Programma

"BOLLE IN VIGNA" III Edizione

MERCOLEDÌ 27 LUGLIO

Masterclass 18.30 | Sabrage Party 20.30

Vigneti Monte Gorna di Cantine Nicosia

Strada Vicinale Minnoliti 1, Trecastagni (CT)

BIGLIETTI ON LINE

www.sostatresanti.com/categoria-prodotto/degustazioni 

PROGRAMMA

Apertura alle ore 18.30

18.45

MASTERCLASS "BLANC DE BLANCS"

a cura di DANIELA SCROBOGNA

Docente Fondazione Italiana Sommelier

Degustazione guidata

di Spumanti Metodo Classico

da uve a bacca bianca,

dal Carricante al resto del Mondo.

Etichette in degustazione (alla cieca):

- Sosta Tre Santi Carricante Brut Metodo Classico Millesimato 2019 (Carricante)
- Champagne Pommery 'Apanage' Blanc de Blancs Brut (Chardonnay)
- Ferrari Perlé Brut Trento Doc Millesimato 2016 (Chardonnay)
- Nicola Gatta Blanc de Blancs Nature 50 Lune Metodo Classico (Chardonnay)
- Fontanafredda Blanc de Blancs Extra Brut Alta Langa Docg Millesimato 2018 (Chardonnay)
- Gusbourne Blanc de Blancs Twenty Eighteen Traditional Method Product of England 2015 (Chardonnay)
- Peter Jakob Kühn Riesling Seckt Brut Traditionelle Flaschengärung 2018 (Riesling)

A fine masterclass, i partecipanti potranno provare l'abbinamento degli spumanti in degustazione con un piatto realizzato per l'occasione dal resident chef de **L'Osteria di Cantine Nicosia ANGELO CINQUERUGHE**.

20.30

SABRAGE PARTY IN VIGNA

SCIABOLATA DI BENVENUTO – BANCO D'ASSAGGIO

'SOSTA TRE SANTI' NEW VINTAGES

Le nuove annate degli spumanti dell'Etna #SostaTreSanti da uve Carricante e da uve Nerello Mascalese in

degustazione libera.

BANCO D'ASSAGGIO CONTRADE ETNA DOC

Gli Etna DOC Bianco e Rosso di contrada Monte Gorna e di contrada Monte San Nicolò in degustazione libera.

BANCO D'ASSAGGIO VECCHIE ANNATE IN PALMENTO

Gli spumanti Sosta Tre Santi e gli Etna DOC di contrada di diverse annate in degustazione esclusiva nella suggestiva cornice dell'antico palmento di Monte Gorna.

ISOLE DEL GUSTO

Pizze, focacce, street food ed altre sfiziose preparazioni de L'Osteria di Cantine Nicosia, per provare i migliori abbinamenti con gli spumanti protagonisti della serata.

ANGOLO MIXOLOGY

a cura di ROSSA SICILY Amaro "Amara"

DAMMEN QUARTET LIVE

Il 1° Quartetto d'archi femminile in Sicilia in concerto

NUCCIO GIUFFRIDA DJ SET

Le selezioni musicali anni 70, 80 e 90 dello storico Dj catanese Nuccio Giuffrida, per ballare sotto le stelle.

L'ARTE TRA I FILARI

Opere in mostra tra i filari di Monte Gorna.

BLANC DRESS CODE

Il bianco è il colore caratterizzante di questa terza edizione di "Bolle in Vigna", a partire dal tema della masterclass "Blanc de Blancs", evento d'apertura e momento clou della manifestazione.

Adottando un look 'total white' o indossando anche solo un accessorio o un dettaglio del colore protagonista della serata, insieme illumineremo e renderemo ancor più affascinante l'atmosfera ai vigneti di Monte Gorna.

N.B. Punto di raccolta e registrazione partecipanti direttamente ai vigneti di Monte Gorna, Strada Vicinale Minnoliti 1, Trecastagni <https://bit.ly/2DIIWmu>

MASTERCLASS "BLANC DE BLANCS" + SABRAGE PARTY (con inizio alle ore 18.30) € 100,00 a persona
Prezzo ridotto € 90 per chi acquista il ticket on line per l'intera manifestazione

www.sostatresanti.com/categoria-prodotto/degustazioni 👉

SOLO SABRAGE PARTY (con inizio alle ore 20.30) € 60 a persona

Prezzo ridotto on line per il Sabrage Party: € 45 per chi acquista il ticket entro il 10 Luglio – € 50 per chi acquista il ticket on line dal 11 al 27 Luglio

www.sostatresanti.com/categoria-prodotto/degustazioni 👉

Evento organizzato da:

Cantine Nicosia

In collaborazione con:

Spumanti dell'Etna

Sponsor Masterclass:

Champagne Pommery

Sponsor Sabrage Party:

Rossa Sicily – Amaro "Amara"

Media partner:

Winery Tasting Sicily

SudLook

INFO E PRENOTAZIONI

