

Appuntamenti In evidenza

Mandrarossa Vineyard Tour, a Menfi un weekend tra vini e sapori. Il 3 e 4 agosto

di: Redazione

19 luglio 2024



Il 3 e 4 agosto 2024 avrà luogo l'undicesima edizione del **Mandrarossa Vineyard Tour**, il weekend tra mare e vigne nato per promuovere il territorio di **Menfi** e le sue infinite ricchezze enogastronomiche, culturali e naturalistiche. Nell'anno di celebrazione del 25esimo anniversario della nascita di Mandrarossa, l'evento torna nella sua originaria location. Questo, infatti, si svolgerà in contrada Bertolino di Mare, nelle pinete a ridosso della magica e suggestiva spiaggia delle Giache Bianche.

In queste due giornate sarà possibile vivere l'esperienza della vendemmia manuale e della pigiatura delle uve, partecipare a entusiasmanti masterclass dedicate ai vini Mandrarossa e trascorrere momenti di spensieratezza e relax accompagnati dalla buona musica e da deliziose prelibatezze culinarie, immersi nella bellezza, nei profumi e nei suoni della natura incontaminata di Menfi, un territorio mozzafiato che, per la sua attenzione costante al rispetto dell'ambiente marino e rurale, anche nel 2024, ha ottenuto per la ventottesima volta consecutiva, un importante riconoscimento internazionale da parte della FEE: la Bandiera Blu. Inoltre, nelle aree attrezzate dedicate all'evento, saranno anche presenti delle zone dedicate all'intrattenimento e al divertimento dei più piccoli. Un ritorno alle origini ricco di curiose e spettacolari novità.

La pineta in Contrada Bertolino

Il Mandrarossa Vineyard Tour torna a Bertolino di Mare, nella pineta a ridosso della spiaggia delle Giache Bianche.

In questo luogo meraviglioso e incontaminato, sarà possibile trascorrere due giornate all'insegna della spensieratezza, in compagnia del buon vino e della buona musica, non perdendo l'occasione di un tuffo nel mare di Menfi, per la ventottesima volta Bandiera Blu.

Il Programma

<https://www.mandrarossa.it/vineyard-tour>

VINEYARDTOUR EXPERIENCE

3 e 4 agosto

Con il ticket si avrà accesso alla pineta Molinari dalle 10:00 fino alla fine dell'evento. Il ticket comprende un calice Mandrarossa in ABS e una tracolla. Due ticket wine e un ticket per uno speciale wine cocktail. Un ticket per ogni banco food (antipasto, primo, secondo, frutta e dolce). Un ticket per partecipare all'esperienza della vendemmia e pigiatura delle uve. All'interno dell'evento sarà poi possibile acquistare ulteriori ticket food, wine e wine cocktail.

MANDRANIGHT

3 agosto

Con questo ticket si avrà accesso alla pineta Molinari dalle ore 18:00 fino alla fine dell'evento. Il ticket comprende un calice Mandrarossa in ABS e una tracolla. Un ticket wine e un ticket per uno speciale wine cocktail. Un ticket per banco food (aperitivo). All'interno dell'evento sarà poi possibile acquistare ulteriori ticket food, wine e wine cocktail.

MANDRAKIDS

3 e 4 agosto

Con questo ticket, acquistabile fino ai 17 anni, si potrà accedere all'evento per l'intera giornata. All'interno della pineta Molinari ci saranno spazi dedicati e, insieme a Pupilandia, ci si potrà divertire dalle 12:00 alle 17:00. Il ticket comprende un cappello Mandrarossa, un pasto dedicato e l'accesso all'area animazione.

MANDRASUNSET

4 agosto

Con questo ticket si avrà accesso alla Pineta Molinari dalle ore 18:00 fino a alla fine dell'evento. Il ticket comprende un calice Mandrarossa in ABS e una tracolla. Un ticket wine e un ticket per uno speciale wine cocktail. Un ticket per banco food (aperitivo). All'interno dell'evento sarà poi possibile acquistare ulteriori ticket food, wine e wine cocktail.

NIGHT EXPERIENCE

3 e 4 agosto

Con il ticket si avrà accesso alla pineta Molinari, a partire dalle ore 18:00 nelle giornate del 3 e 4 agosto. Il ticket comprende un calice Mandrarossa in ABS e una tracolla. Un ticket wine a giornata e un ticket per uno speciale wine cocktail a giornata. Un ticket aperitivo a giornata. All'interno dell'evento sarà poi possibile acquistare ulteriori ticket food, wine e wine cocktail.

MASTERCLASS "Il Mare intorno al Vino"

3 e 4 agosto

Un intrigante percorso alla scoperta dei vini per l'estate. Masterclass dedicata a 5 vini Mandrarossa.

MASTERCLASS "Mandarossa Winetelling: Armonia di terroir, dall'alta collina al mare"

3 e 4 agosto

Il racconto di un angolo di Sicilia vocato per la viticoltura dall'eccezionale di biodiversità. Masterclass dedicata a 5 vini Mandrarossa.

<https://www.mandarossa.it>



MANDRAROSSA

VINEYARD TOUR

the original

3~4 agosto 2024

Immergiti nella bellezza, nei profumi e nei suoni della natura incontaminata di Menfi per vivere una giornata all'insegna di esperienze entusiasmanti, come la vendemmia manuale e la pigiatura delle uve, e trascorrere momenti di spensieratezza e relax accompagnati dai vini Mandrarossa, dalla buona musica e da deliziose prelibatezze culinarie.

3 AGOSTO

Start 10:00

Ore 14:00 Live Music con Ruby&CO

Ore 17:00 MandraBacco, la caccia al tesoro in pineta

MANDRANIGHT dalle 18:00

- Degustazione wine cocktail con ROAD TRIP
- DJ set con Nino Star, Lu DJ e Monachino accompagnati dallo spettacolo del Circ'Opificio
- Special Guest: Massimo Alberti dal programma RTL 102.5 70-80-90 allora

4 AGOSTO

Start 10:00

Ore 14:00 Live Music con i Coraga Band

Ore 17:00 MandraBacco, la caccia al tesoro in pineta

MANDRASUNSET dalle 18:00

- Degustazione wine cocktail con ROAD TRIP
- DJ set con Gabry Franzone, Fabrizio Soldano accompagnati da Dani Sax

MASTERCLASS

SABATO 3 E DOMENICA 4 AGOSTO

Ore 11:30 Masterclass

Il mare intorno al vino

Ore 17:00 Masterclass

Mandrarossa Winetelling: armonia di terroir, dall'alta collina al mare

VENDEMMIA

SABATO 3 E DOMENICA 4 AGOSTO

Dalle ore 10:00 alle 12:00 - dalle ore 17:00 alle 19:00

Vivi l'esperienza della vendemmia manuale e della pigiatura delle uve insieme al nostro team di esperti

ANIMAZIONE PER I PIÙ PICCOLI

SABATO 3 E DOMENICA 4 AGOSTO

Ore 12:00 - 17:00 con il team di Pupilandia

WATER EXPERIENCE

SABATO 3 E DOMENICA 4 AGOSTO

Divertenti sport acquatici con il gruppo di Water Experience sulla spiaggia delle Giache Bianche.

food by
vogliami
Pizzeria & Lounge Bar

caffè by
Il Momento del Caffè