

Appuntamenti Brevi

Firriato in Verona, tra Vinitaly ed “Experiencing”

di: Redazione

1 aprile 2025



Firriato parteciperà all'imminente edizione del **Vinitaly**, il Salone Internazionale dedicato al vino e ai distillati, che si terrà a **Verona** dal 6 al 9 aprile. Durante i quattro giorni di Manifestazione, *buyer* e appassionati avranno occasione di degustare le produzioni provenienti dall'areale etneo: dalla collezione “**Vini di Contrada**” fino agli Spumanti “**Gaudensius**” Metodo Classico, questi ultima icona del prestigioso livello qualitativo raggiunto da Firriato nell'arte spumantistica degli autoctoni **Nerello Mascalese** e **Carricante** sull'Etna.

Spumanti dal lunghissimo affinamento che si distinguono per complessità, finezza e identità: dai 24 mesi del Gaudensius Rosé ai 36 mesi di sosta sui lieviti dei Gaudensius Blanc de Blancs e Gaudensius Blanc de Noir, passando per i 48 mesi del Gaudensius Pas Dosé, per finire con il Gaudensius Vintage Riserva, una nobile interpretazione del Nerello Mascalese che, con appena 2.000 bottiglie prodotte, affina 120 mesi sui lieviti.

In degustazione anche i Cru di Contrada della collezione Cavanera Vini di Contrada, tra cui i bianchi Cavanera Contrada Verzella e Cavanera Contrada Zottorinotto, e i rossi Cavanera Contrada Marchesa e Cavanera Contrada Zucconerò, vini che raccontano le sfumature, il carattere e la potenza del territorio etneo.

Al Vinitaly sarà possibile degustare anche una rarità: il Signum Aetnae 2016, un Etna DOC Riserva che nasce dal vigneto prefillossera della Tenuta di Cavanera Etna, da piante di Nerello Mascalese con un'età media attestata di oltre 150 anni.



Experiencing Firriato in Verona

Il viaggio nel mondo Firriato continuerà nell'evento "fuori-salone": lunedì 7 aprile con **"Experiencing Firriato in Verona"**, giunto alla sua terza edizione, che si terrà nella cornice settecentesca di Palazzo Verità Poeta, a due passi dall'Arena. Un evento esclusivo, riservato a operatori del settore, opinion leader e stampa, in cui sarà possibile degustare l'intera produzione Firriato, assistere al *show cooking* proposto dai Resident Chef dei due ristoranti aziendali, "Santagostino" a Trapani, "La Riserva Bistrot" sull'Etna, e assaggiare le eccellenze culinarie di alcuni partner d'eccellenza. Tra le collaborazioni *food* alcune perle della produzione isolana quali Testa Conserve, Castro Salumi e Di Stefano Dolciaria, ma non mancherà il confronto con specialità extra regionali, in omaggio al Veneto, con il coinvolgimento del Consorzio Tutela Formaggio Asiago. L'evento sarà inoltre caratterizzato dalla prestigiosa partecipazione di **Première Italia**, con la presenza degli **Champagne De Venoge**, che daranno vita a un inedito incontro con i sopra citati Gaudensius Metodo Classico, con la possibilità di abbinare il rinomato Caviale di Cru Caviar. Tra i protagonisti assoluti di **Experiencing Firriato**, inoltre, il pluripremiato **Santagostino** che celebra quest'anno il suo **30° Anniversario**. Un vino iconico, tra i primi esempi di blend tra vitigno autoctono e internazionale nella viticoltura di qualità siciliana. Santagostino Bianco, frutto dell'incontro tra **Catarratto** e **Chardonnay** e Santagostino Rosso, nato dall'unione di **Nero d'Avola** e **Syrah**. Due etichette straordinarie che, annata dopo annata, hanno saputo conquistare i *wine*lover di tutto il mondo e gli apprezzamenti della più autorevole critica internazionale.

"Experiencing Firriato sarà, ancora una volta, una serata indimenticabile – sottolinea Irene Di Gaetano, proprietaria della Cantina – Una splendida occasione per festeggiare una ricorrenza importante: il 30° Anniversario di Santagostino, che è l'essenza della nostra passione enologica, un nome che ha contribuito in modo determinante alla rinascita del vino siciliano. Dalle colline dell'agro trapanese all'isola di Favignana, fino alle vette dell'Etna, raccontiamo la nostra visione della Sicilia, uno straordinario, immenso vigneto che, vendemmia dopo vendemmia, continua a regalarci produzioni di pregio e a conquistare i palati di tutto il mondo".

Vinitaly 2025, Pad. 2 – E/A10

www.firriato.it

