

Appuntamenti In evidenza Turismo

Natale in cantina con Marchesi di San Giuliano, 17 dicembre

di: Redazione

8 dicembre 2016



In occasione delle prossime festività l'azienda vinicola **Marchesi di San Giuliano** di Villasmundo di Melilli (SR) organizza, in collaborazione con Strada del Vino della Val di Noto l'evento **Natale in Cantina**. L'appuntamento è per le ore 11.00 di 17 Dicembre (*l'appuntamento del 10 dicembre è stato soppresso per avverse condizioni meteo*).

Il programma prevede l'accoglienza in cantina, una **visita guidata** e la degustazione che include una piccola verticale del **San Giuliano**, il vino più rappresentativo dell'azienda. Ad accompagnamento, degli appetizer realizzati dalla cucina di "Casa San Giuliano" con prodotti del territorio. La degustazione sarà ospitata nella barriaca che farà da cornice olfattivo-sensoriale all'evento.

I vini:

Pastore 2014 (Merlot e Nero d'Avola)

Colore rosso rubino brillante, al naso ricorda fragranza di prugne mature, gusto asciutto, elegante al palato con sapore pieno di frutta che termina con note di legno e grafite.

Belluzza 2012 (Tempranillo – Merlot – Nero d'Avola)

Belluzza è il nome di uno dei due fiumi che attraversa l'altipiano di Curcuraggi dove nascono i vigneti e la cantina dei "Marchesi di San Giuliano". Premiato al Merano Wine Festival con il Merano Wine Award 2014, è un vino che ad oggi esprima un forte carattere. E' di un bel colore prugna. Al naso, frutti di bosco maturi. Palato minerale, tornano le impressioni e le note di prugna, il corpo è pieno.

Belluzza 2013 (Tempranillo – Syrah – Grenache)

Premiato con 92 punti da James Suckling, è un rosso fermo sentori di bacca, peperoncino e noci. Corpo intenso, tannini morbidi e un finale pieno.

San Giuliano 2006 (Syrah – Nero d'Avola)

Il vino San Giuliano nasce come riserva esclusiva del Marchese di San Giuliano ad uso della famiglia. Il grosso successo riscontrato tra gli amici e gli esperti ci hanno portato a proporlo a tutti gli amanti del "buon bere". Nonostante l'età è fresco al palato; mostra una sorprendente vitalità e un finale lungo e piacevole

San Giuliano 2008 (Syrah – Petit Verdot)

Premiato con 91 punti da James Suckling, evidenzia un colore profondo, frutti maturi al naso con toni di grafite e minerali. Al palato ha una sorprendente consistenza vellutata che si apre con aromi di ciliegia e prugne mature. Bella acidità.

San Giuliano 2012 (Syrah, Merlot, Alicante, Tempranillo, Petit Verdot, Cabernet Franc)

Premiato con 92 punti da James Suckling, è di colore rosso rubino. Al naso sentori intensi di frutta, spezie, prugne e un pizzico di foglie di tabacco. In bocca è vivace con equilibrata acidità. Un tocco di vaniglia.

Prenotazioni

La visita ha una durata di circa 2 ore e per gruppi fino a 35/40 persone. Per prenotare scrivere a info@vinimarchesidisangiuliano.it o visitare il sito www.vinimarchesidisangiuliano.it.