



FIRRIATO

Terroir Autentico

Nota Stampa

FIRRIATO A ROMA CON GLAMOUR

A Villa Miani un evento di gran classe per festeggiare Firriato nella Capitale. Oltre 3000 gli ospiti che si sono avvicendati durante la giornata per degustare i vini della famiglia Di Gaetano.

Roma – 19 ottobre 2017 - E' stata una serata memorabile per il mondo del vino, quella dell'Experiencing Firriato a Roma, lo scorso lunedì 16 ottobre. Il pubblico delle grandi occasioni ha celebrato la Sicilia del vino di qualità in una delle più belle e affascinanti dimore storiche della città eterna, villa Miani su Monte Mario, da cui si scorge uno dei paesaggi più suggestivi della capitale.

Ad accogliere l'invito dell'azienda siciliana circa 3000 ospiti che hanno potuto degustare oltre 30 etichette, con focus di territorio e degustazioni verticali dedicate ai vini più blasonati e conosciuti. Nelle splendide e luminose sale dell'edificio neoclassico della villa è andata in scena la **Sicilia del vino raccontata da Firriato**. Lungo tutto il percorso delle sale della storica dimora, costruita nel 1873, nove postazioni di degustazione hanno permesso a clienti, giornalisti nazionali e internazionali, artisti e winelover di compiere un **viaggio sensoriale impareggiabile** scoprendo in ogni calice, tutta **la ricchezza e la complessità dei terroir** in cui opera **Firriato**. Dal metodo classico **Gaudensius Blanc de Noir (Etna Doc)** e il **Gaudensius Blanc de Blancs**, ai **Grandi Classici Bianchi e Rossi**, con le etichette che hanno scritto negli anni la storia del marchio e ancora, i vini biologici **Caeles** ai **Cru di famiglia**, con i top wine **Harmonium, Ribeca e Camelot** che hanno consacrato il nome di **Firriato** tra i grandi nomi dell'enologia italiana, ai **vini Dolci Naturali**, con i passiti **l'Ecrù** e il **Favinia Passulè**. Tutto questo senza mai dimenticare i vini dell'Etna e dell'isola di Favignana che rappresentano vere e proprie perle enologiche. **Experiencing Firriato** è stato anche un vero e proprio tuffo nei sapori e nei sentori di Sicilia. Nel corso della serata spazio alla grande cucina di qualità con due *cooking show* affidati allo **chef bistellato Vincenzo Candiano**, del ristorante **La Locanda Don Serafino** di Ragusa e a **Valentina Chiaromonte**, astro nascente della cucina siciliana, del ristorante **FUD OFF** di Catania. Altro **momento gourmet** è stato quello dedicato alla degustazione di alcune ricercatezze della gastronomia siciliana, presentate per l'occasione dai rispettivi produttori. Nelle isole di degustazione lo *street food* reinterpretato in stile *gourmet* da **FUD Bottega Sicula**, con i **Presidi Slow Food** come

i formaggi del **Consorzio della Vastedda del Belice** e il **Suino Nero dei Nebrodi** dei pregiati salumi dell'azienda **La Paisanella**. Spazio anche ai salami di asino ragusano de **Il Chiaramontano**, alle **specialità di tonnara di Favignana** dell'azienda **Nino Castiglione**, al caviale di lumache dell'azienda **La Lumaca Madonita**, alla conserve **Campisi**, ai latticini di bufala di **Babalus** e ai panettoni e alle creme artigianali della **Di Stefano Dolciaria**.

*“Con questa occasione abbiamo voluto celebrare quel profondo legame che lega Firriato a Roma – afferma **Vinzia Novara**, amministratore delegato Firriato – e questo evento è stato un’esperienza da ricordare, che vogliamo dedicare a quanti, in questa città ci hanno sempre seguito con passione ed amicizia”.*

*Fondata nel **1984**, la Firriato è un’azienda vinicola siciliana con una caleidoscopica produzione di 4.5 milioni di bottiglie l’anno. Organizzata in 6 tenute dal caratteristico microclima, la mission della Firriato è di **esplorare le ecletticità dei terroir della Sicilia**, oggi considerata un vero e proprio continente vitivinicolo, tutelandone il pregiato patrimonio ampelografico autoctono. **380 ettari** di vigneto sono curati e coltivati con passione in **regime di agricoltura biologica certificata**, suddivisi in tre contesti produttivi eterogenei e complessi: dall’**Agro di Trapani e la sua millenaria tradizione vitivinicola**, alla **potenza del Terroir dell’ Etna e alla sorprendente viticoltura di mare dell’isola di Favignana**. Firriato è un pioniere nella **viticoltura di precisione**, una tecnica che non massifica la produzione di un vigneto, ma ne valorizza invece ogni singola pianta ed il ventaglio di espressioni che uno stesso vitigno può rivelare in contesti pedoclimatici distinti. La dedizione e lo zelo delle pratiche enologiche volte al rispetto della sostenibilità ambientale sono parte integrante della filosofia produttiva della Firriato che, anno dopo anno, ha continuato a conquistare i mercati internazionali per la qualità e l’eleganza dei suoi vini. Firriato è presente in 48 paesi con i suoi vini, espressione sapiente del terroir siciliano. Per maggiori informazioni: www.firriato.it*

Link media Kit Firriato: <http://firriato.it/press-trade-kit/>

Link media kit partners: http://bit.ly/Partners_Firriato_Experiencing_Roma

PR & Comunicazione

Andrea Terenghi – (+39) 348- 3115953 – terenghi@granviasc.it



Gran Via – Società & Comunicazione – srl

Via Giotto, 92 90145 Palermo