



FIRRIATO

COMUNICATO STAMPA

Tre Bicchieri al Cavanera Rovo delle Coturnie 2014

La Guida del Gambero Rosso premia col riconoscimento più prestigioso il Cru dell'Etna di Firriato

Mentre in vigneto prosegue la vendemmia, sui palcoscenici della critica nazionale e internazionale i vini di **Firriato** continuano a raccogliere successi. È il caso del **Cavanera Rovo delle Coturnie 2014**, al quale sono stati assegnati i prestigiosi **Tre Bicchieri** del **Gambero Rosso**, il massimo riconoscimento previsto dalla celebre guida che si appresta a uscire con l'**edizione 2019**.


Frutto della viticoltura di montagna praticata sul **versante nordest dell'Etna**, il Cavanera Rovo delle Coturnie 2014 nasce a seguito di un'annata, ancora oggi, ricordata per il suo clima eccezionalmente uniforme, equilibrato e senza eccessive ondate di calore. Una felice congiuntura che ha regalato delle **uve ottimali dal punto di vista qualitativo e fitosanitario**, merito di una maturazione lenta e perfettamente equilibrata dei grappoli.

*"L'obiettivo di Firriato non è quello di ricevere premi – dichiara **Federico Lombardo di Monte Iato, COO dell'azienda** – ma è innegabile che scoprire che un vino sul quale si è così tanto lavorato riceva un simile apprezzamento, soprattutto se da parte di una guida come quella del Gambero Rosso, non può che per tutti noi essere motivo di grande orgoglio: è la conferma del successo di uno stile produttivo in grado di dare il giusto valore alle produzioni enologiche che nascono in Sicilia".*

Vino **Etna Doc**, il Cavanera Rovo delle Coturnie nasce dall'unione dei due **vitigni** a bacca rossa caratteristici di quest'area della **Sicilia orientale**, il **Nerello Mascalese** e il **Nerello Cappuccio**, allevati in un vigneto dedicato esclusivamente alla nascita di questa etichetta e selezionato per la superiorità vegetativa delle viti, la qualità delle acque e il microclima. **Un cru rosso** che è un vero e proprio gioiello del vulcano, i cui suoli tipicamente neri e sabbiosi sono caratterizzati da un'elevata capacità drenante.

*"La **tenuta di Cavanera** – conclude Federico Lombardo di Monte Iato – è studiata per essere un laboratorio naturale dove realizzare quei grandi vini di Sicilia destinati a durare nel tempo. Il Cavanera Rovo delle Coturnie 2014 ne è il perfetto esempio: un **rosso elegante e dal raro equilibrio fra alcolicità, freschezza e tannini**".*

PR e Comunicazione

 Andrea Terenghi – (+39) 348- 3115953 – terenghi@granviasc.it
Gran Via – Società & Comunicazione – srl

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