

Note, bolle, parole Cantine di Abbazia – dalle ore 19,30 alle 21,00

L'odore intenso dei legni delle foreste di Allier. Le luci soffuse, le note di un pianoforte, il tintinnio di un calice di Metodo Classico.

La visita delle cantine di vinificazione e affinamento e i segreti della produzione biodinamica, filosofia orientata all'amore per la natura e al rispetto per l'ecosistema.

Puoi scegliere fra le due proposte gourmet

- *Vini & Sapori*

Bordo piscina – ore 21,00

Quattro vini per quattro sapori.

Abbazia ha selezionato quattro sapori, quattro assaggi da abbinare alle sue storiche etichette in produzione bio e biodinamica.

Vedi dettagli di seguito

- *Cena nella corte di un antico borgo medievale*

Corte - ore 21,00

La chiesetta, i chiostri, il baglio.

Nell'antico monastero benedettino, sotto il cielo di San Lorenzo, il menù dello chef Bonadonna e le pregiate pregiate etichette in abbinamento, presentate dal nostro enologo Gianfranco Cordero.

Vedi dettagli di seguito

Simona Trentacoste in concerto

Bordo piscina - ore 22,00

Sotto le stelle del jazz (cit). Simona Trentacoste - una delle voci soul più eleganti del panorama siciliano – in concerto assieme agli artisti: Valerio Rizzo, pianoforte; Matteo Balcone, basso elettrico; Filippo Radicchi, batteria.

Jazz mainstream: l'evoluzione moderna del bebop e dello swing.

Campi blu

Bordo piscina – ore 23,00

Osservazione astronomica a cura del Centro Internazionale per le Scienze Astronomiche GAL Hassin

Alla scoperta della volta celeste in compagnia dell'astronomo Claudio Zellermayer. Costellazioni, musica e performance art.

After

Bordo piscina dalle 22,00

Dopo cena sarà aperto il banco degustazione dei Cru. Le etichette protagoniste:
Litra Cabernet Sauvignon in purezza, 5 Grappoli Bibenda
Terre di Anastasia Metodo Classico bio da uve Grecanico, 36 mesi sui lieviti
Montenero Storico vessillo aziendale
Nero d'Avola Sensinverso Medaglia d'argento al Decanter World Wine Awards

Area bimbi

Giardino, dalle ore 19,30

Cena e baby parking con i progetti creativi dell'Associazione Volta la carta.

Dettagli

Vini & Sapori

Insalata di farro perlato e verdure croccanti dell'orto Abbazia
Vino in abbinamento: Grillo o Zurrica

Tartare di salmone, ananas e cipolla marinata
Vino in abbinamento: Sinestesia o Chardonnay Sensinverso

Involtino di zucchina marinata e speck con cuore di robiola km0 ai sentori d'agrumi
Vino in abbinamento: Nero d'Avola o Passomaggio

Tartare di manzo al sale vanigliato e fichi
Vino in abbinamento: Cabernet o Syrah Sensinverso

Cena a corte

Crostone di pane nero con mousse di stracciatella, zucchina Km0 marinata e bottarga di tonno
Vino in abbinamento "Sinestesia"

Tortello con baccalà e mentuccia su crema di fagiolo verde e scaglie di ricotta al forno
Vino in abbinamento "Sensinverso Chardonnay"

Lombatina di vitellina al punto rosa alle erbe e salsa alle nocciole di Polizzi con terrina di patate
Vino in abbinamento "Nero d'Avola Sensinverso"

Crema di cetriolo con gelato al basilico e scaglie di cioccolato di Modica

Cinquegrani

Vino passito biologico da uve autoctone di Grecanico dorato. Vendemmia 2013.

Vino da meditazione ottenuto da un antico metodo di produzione che prevede la maturazione in botti di rovere francese di secondo passaggio per almeno 36 mesi.

Cena in giardino, area bimbi

Hamburger di carne locale con panino casereccio
Patate fritte in olio EVO

Gelato vaniglia

Succo di frutta /acqua minerale

Ticket d'ingresso con Cena a Corte

50 euro +5 a titolo di cauzione per le degustazioni pre e post cena.

Ticket d'ingresso Vini & Sapori

25 euro a persona +5 a titolo di cauzione calice

Ticket d'ingresso area bimbi

15,00 euro

Calice Cru 5,00 euro

Servizio taxi da Cefalù*

0921 440 740

L'evento, per motivi di sicurezza, è per un numero limitato di persone. È dunque necessaria la prenotazione.

Per info e prenotazioni

0921 672233