



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

Cantine Aperte a Donnafugata: appuntamento con il vino di qualità

Domenica 27 Maggio ritorna a Donnafugata il tradizionale appuntamento con Cantine Aperte. Visite guidate, degustazioni dell'intera gamma di vini e intrattenimento per i più piccoli per una giornata indimenticabile

Marsala, 23 maggio 2007. Anche quest'anno, domenica 27 Maggio, si rinnova l'appuntamento alla Tenuta di Donnafugata per l'Edizione 2007 di Cantine Aperte. La manifestazione, voluta dal Movimento Turismo del Vino, sarà una imperdibile occasione di incontro tra Donnafugata e i numerosi appassionati al mondo del vino, vecchi e nuovi, che desiderano avvicinarsi alla cultura del vino di qualità e conoscere da vicino il cuore dell'azienda.

I wine lovers che parteciperanno alla giornata, saranno guidati dallo staff dell'azienda lungo un percorso che illustrerà le fasi di trasformazione del vino, ricostruendo l'intero processo produttivo **dalla vigna alla bottiglia**. L'attenzione sarà rivolta anche alle innovazioni di produzione, senza trascurare gli aspetti legati alla tutela e alla salvaguardia dell'ambiente.

Il percorso si aprirà con una passeggiata tra i filari dove si potranno conoscere le caratteristiche del **vigneto**, la forma di allevamento e potatura utilizzate.

La visita proseguirà nella moderna **cantina di vinificazione**, fiore all'occhiello di Donnafugata. Il luogo dove i bianchi e i rossi prendono vita.

In seguito si assisterà alla proiezione di un **video** che presenta alcuni tra i più recenti servizi giornalistici dedicati a Donnafugata ed anche la nuova cantina che l'azienda ha sull'isola di Pantelleria, dove si produce il pluripremiato Ben Ryé.

Infine, il momento clou della visita sarà costituito dalla degustazione dei vini dell'azienda: dai figli dei vitigni autoctoni come l'Ansonica **Vigna di Gabri** o il Nero d'Avola **Mille e una Notte**, ai matrimoni d'amore tra autoctoni e internazionali come l'Ansonica-Chardonnay **Chiarandà** e il Nero d'Avola-Cabernet Sauvignon **Tancredi**. In degustazione vi sarà anche il nuovo rosso **Sherazade**, ottenuto da uve Nero d'Avola e Syrah e i vini dolci naturali di Pantelleria, il Moscato **Kabir** ed il Passito **Ben Ryé**.

Per i più piccoli che accompagneranno i genitori, è previsto uno spazio dedicato esclusivamente al loro divertimento, con giochi e intrattenimenti, diretti dagli animatori dell'associazione Apecheronza.

L'appuntamento è dalle ore 10 alle 18, al **Km 60 della S.S. 624 scorrimento veloce Palermo-Sciaccia. Prezzo della degustazione € 3 più € 2 di caparra per il bicchiere.** Prenotazioni al numero verde **800 252321** o all'indirizzo e-mail info@donnafugata.it.

Ferdinando Calaciura
Ufficio Stampa Italia
calaciura@granviasc.it
cell. +39 338 322 9837



DONNAFUGATA

CANTINE APERTE A DONNAFUGATA - 27 MAGGIO 2007

Manifestazione:	CANTINE APERTE: il tradizionale appuntamento del Movimento Nazionale del Turismo del Vino per festeggiare Bacco e il vino di qualità.
Dove si tiene:	Tenuta di Donnafugata al km 60 dello scorrimento veloce Palermo-Sciacca S.S 624 (in territorio di Contessa Entellina).
Come raggiungerci al km 60 dello scorrimento veloce Palermo-Sciacca S.S. 624:	<p>In auto da PALERMO; distanza: circa 65 km; tempo di percorrenza: circa 45 minuti. Percorrere la Via Regione Siciliana in direzione dell'imbocco dell'Autostrada A19 per Catania e (prima che inizi l'autostrada) imboccare la S.S.624 (Scorrimento Veloce Palermo-Sciacca) in direzione di Sciacca; percorrere la statale per 60 km infatti la Tenuta di Donnafugata si trova esattamente al km 60 della S.S.624. NOTA BENE: arrivando da Palermo, prima vedrete alla vostra sinistra la cantina e poco più avanti alla vostra destra potrete imboccare la rampa di sovra-passaggio per accedere a Donnafugata.</p> <p>In auto da SCIACCA; distanza: circa 25 km; tempo di percorrenza: circa 20 minuti. Prendere la S.S.624 (Scorrimento Veloce Palermo-Sciacca) in direzione di Palermo. La Tenuta di Donnafugata si trova esattamente al km 60 della S.S.624. Prima vedrete la cantina alla vostra destra; a quel punto dovrete proseguire per circa 800 metri e alla rotatoria uscire per C/da Cavallaro e tornare indietro in direzione Sciacca in modo da poter, infine, imboccare alla vostra destra la rampa di sovra-passaggio per accedere alla tenuta.</p> <p>In auto da MAZARA DEL VALLO; distanza: 55 km; tempo di percorrenza: circa 45 minuti. Prendere l'autostrada A29 in direzione di Palermo; dopo 20 km uscire a Castelvetro e da lì proseguire per Sciacca; dopo circa 25 km uscire a Menfi e seguire le indicazioni S.S. 624 scorrimento veloce Palermo-Sciacca; al bivio Misilbesi, imboccare la S.S.624 in direzione di Palermo e proseguire per circa 12 km. La Tenuta di Donnafugata si trova esattamente al km 60 della S.S.624 Palermo-Sciacca, in territorio di Contessa Entellina. Prima vedrete la cantina alla vostra destra; a quel punto dovrete proseguire per circa 200 metri e alla rotatoria fare inversione di marcia per tornare indietro in modo da poter imboccare alla vostra destra la rampa di sovra-passaggio per accedere alla tenuta.</p> <p>Attenzione: la Tenuta di Donnafugata è in territorio di Contessa Entellina, però percorrendo la S.S. 624 non bisogna mai seguire le indicazioni "Contessa Entellina", si deve invece restare sulla statale fino al km 60 (basta guardare le tabelle chilometriche).</p> <p>Avete smarrito la strada? Info-line: cell. 338 771 8805 (attivo solo il 27 maggio 2007).</p>
Orari:	dalle 10 alle 18
Prezzo:	Il prezzo della degustazione è di € 3 da pagare all'ingresso. E' inoltre richiesta una caparra di € 2 per il bicchiere da degustazione.
Cosa succede:	visita guidata dei vigneti, della cantina di vinificazione e dell'impianto fotovoltaico per la produzione di energia pulita; proiezione video; degustazione di tutti i vini dell'azienda... anche di alcune vere rarità; animazione per bambini (4-12 anni).
Vendita in cantina:	Sì.
Prenotazione:	E' richiesta la prenotazione al numero verde 800 252321 o via e-mail a info@donnafugata.it . Per maggiori dettagli tel. 0923 724206 oppure 0923 724216
Trattorie e ristoranti della zona:	<p>a Contessa Entellina: Ristoro Calatamauro in C.da Bagnitelli Soprana, tel. 091 835 5037; a Castelvetro - Marinella di Selinunte: Lido Ristorante la Pineta, tel. 0924 46820; a Menfi:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Ristorante il Vigneto in Via Porto Palo, tel. 0925 71732;▪ Ristorante da Vittorio in Via F. Venezia Giulia a Porto Palo, tel. 0925 78381; <p>a Sambuca di Sicilia:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Ristorante al Mulino in C.da Adragna, tel. 0925 942477;▪ Ristorante la Panoramica in C. da Adragna, tel. 0925 943430; <p>a Santa Margherita Belice: Ristorante Opuntia in C.da Luni, cell. 339 2717380;</p> <p>a Sciacca:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Hostaria del Vicolo in Vicolo Sammaritano 10, tel. 0925 23071;▪ Ristorante le Gourmet in Via Monte Kronio 7, tel. 0925 26460;▪ Ristorante Porto S. Paolo in Largo S. Paolo 7, tel. 0925 27982;▪ Ristorante la Lampara in Vicolo Grande il Caricatore 33, tel. 0925 85085. <p>Si consiglia di prenotare.</p>
Link utili	Movimento Turismo del Vino www.movimentoturismovino.it ; il motore di ricerca siciliano: www.siciliano.it ; Regione Siciliana: www.regione.sicilia.it/turismo/web_turismo ; Vacanze in Sicilia: www.amicasicilia.com ; Azienda Provinciale Turismo di Palermo: www.aapit.pa.it www.aapit.pa.it