



DONNAFUGATA®

COMUNICATO STAMPA

La disfida del Nero d'Avola: Mille E Una Notte e Rosso del Conte

Giovedì 29 aprile, Donnafugata e Tasca d'Almerita chiudono in bellezza, con una doppia verticale dei loro Nero d'Avola di punta, la prima edizione di Città del Gusto Wine Lab di Napoli.

Scelta l'arma, il Nero d'Avola, **Donnafugata** e **Tasca d'Almerita** sosterranno un giocoso duello all'interno della sezione **Le Verticali Doppie** nell'ambito della prima edizione di **Città del Gusto Wine Lab** di Napoli.

Le due storiche aziende siciliane, saranno così le protagoniste di un incontro che ha le carte in regola per emozionare gli operatori e gli appassionati wine lovers.

Due grandi famiglie, due tenute storiche, due progetti che hanno cambiato il volto della Sicilia da bere, riuscendo a coniugare la propria storia con le sfide della modernità.

All'assaggio in parallelo, Donnafugata proporrà sei annate del suo **Mille Una Notte**: 1999, 2000, 2003, 2004, 2005 e 2006. Questa etichetta nasce nel cuore della Sicilia vitivinicola, nell'agro di Contessa Entellina e rappresenta l'emblema della filosofia produttiva dell'azienda. Uno dei vini, quello di Donnafugata, simbolo anche del rilancio nel mondo, ad alti livelli d'immagine, di questo vitigno principe della viticoltura siciliana.

La serata sarà guidata da **Massimo Lanza** e **Paolo De Cristofaro** (tutti e due redattori della Guida del Gambero Rosso) insieme ad **Antonio Rallo** di Donnafugata e un esponente della famiglia **Tasca d'Almerita** che saranno chiamati a raccontare la storia, la filosofia e lo stile delle loro cantine.

"Donnafugata – dice **Antonio Rallo** – è un'azienda che molto ha investito in termini di impegno e passione sulla rinascita e valorizzazione di uno dei vitigni siciliani per eccellenza. Crediamo che il nostro **Mille Una Notte** possa essere, con la sua personalità e longevità, un degno rappresentante dell'enologia italiana di qualità. Questa etichetta nasce tra le colline di Contessa Entellina ed è frutto di uno specifico progetto aziendale volto a valorizzare questo vitigno identitario del territorio."

Appuntamento presso la Città del Gusto Napoli, in un'atmosfera accogliente e rilassata come quella del wine bar Le Terrazze del Vino. Situata nel cuore dell'ex area industriale di **Coroglio**, dove il design essenziale, gli arredi contemporanei e le cucine a vista fanno da suggestiva cornice, la Città del Gusto ospita tutto l'anno numerosi appuntamenti alla scoperta delle migliori produzioni enogastronomiche del Belpaese. Ad accompagnare i vini della disfida del Nero d'Avola, saranno i finger food e gli sfizi a tema preparati dallo chef resident **Antonio Russo**, oltre alle prelibate tentazioni del maestro pizzaiolo **Michele Leo**.

L'Ufficio stampa

Ferdinando Calaciura

Ufficio Stampa Italia

calaciura@granviasc.it

cell. 338 322 9837

Alessia Panzeca

Ufficio Stampa Estero

alessia.panzeca@gmail.com

cell. 335 6522242

L'appuntamento è per le ore 20 di Giovedì 29 aprile presso Città del gusto Napoli.

Per Informazioni e prenotazioni Città del gusto Napoli - Via Coroglio, 57/104 - Napoli (Zona Bagnoli).

Tel: 081.198.08.900/902 - Mail : eventi.na@cittadelgusto.it - www.gamberorosso.it

Il costo della serata per il pubblico è di € 60,00 a persona (€ 50,00 per abbonati speciali Gambero Rosso, soci Ais, Slow Food e Onav).

<http://www.gamberorosso.it/article?id=239409>