

Casa Sicilia celebrará su 'Fiesta de la Vendimia' los próximos días 8 y 15 de septiembre

Redacción

Jueves, 29 de agosto de 2019

Una jornada en la que se podrá conocer la bodega a través de visitas guiadas, cata de vinos y mosto y la degustación de un menú especial en torno a la uva, además de recibir un obsequio para recordar esta tradicional cita.



Tras el éxito alcanzado en pasadas ediciones, la bodega Casa Sicilia ha dispuesto este año dos domingos consecutivos para celebrar la 'Fiesta de la Vendimia'. La cita serán los próximos 8 y 15 de septiembre en las instalaciones de Casa Sicilia en Novelda. Para esta ocasión, la bodega ha preparado un completo programa de actividades que culminará con la degustación de un menú especial en el restaurante de la finca en el que la uva será protagonista.

La jornada comenzará con una visita guiada por las distintas zonas que conforman esta heredad. Pasear por los rincones de la casa labor, que data de 1707, acercarse a los viñedos en los que se explican los distintos procesos en el cultivo de la uva, así como los detalles sobre su recolección para pasar posteriormente a las instalaciones de la bodega. El lugar dónde esa uva se convierte en los maravillosos vinos que durante los meses posteriores se degustarán en diversos eventos.

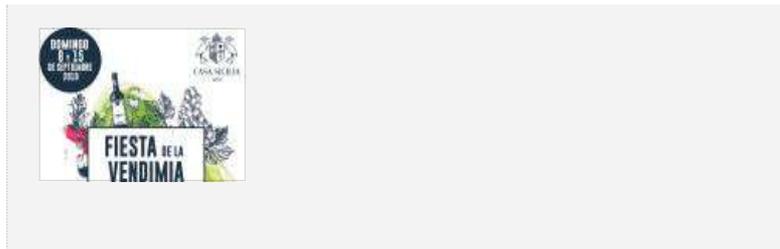
Y precisamente después de esa visita será el turno de probar esos caldos con una cata de vinos y mosto de la bodega. Una actividad con la que poder reconocer todos esos aromas y sabores captados en la visita ya en la copa.

Finalmente, se disfrutará del menú especial elaborado para esta ocasión e inspirado en el producto estrella del festejo, la uva. El menú estará compuesto por una ensalada de perdiz en escabeche con melón y uva Red Globe, canelón de boletus con reducción de Cardenal Álvarez y gazpacho Cesilia Rosé como entrantes. Como entrante individual se servirá una degustación de arroz Ad Gaudere y el plato principal será bacalao con crema Cesilia Rosé La Reserve. Para culminar el festín gastronómico, el postre será un flan de turrón con uva caramelizada con el café o infusión.

de 30 euros por persona aquellos que realicen su reserva anticipada y de 32 euros para las personas que acudan sin reserva. Al finalizar el evento **se obsequiará a los asistentes con una caja de uva de mesa recién cogida de los viñedos para que puedan seguir degustando el producto estrella de esta jornada en casa.**

Para más información y reservas pueden contactar con Casa Sicilia en el **965 60 37 63** o a través de su web **www.casasicilia1707.es**.

Os dejamos el reportaje que hicimos el año pasado.



Comentarios:

Esta noticia no tiene comentarios.

Deja tu comentario:

Nombre completo:

E-mail:

Comentario: