



## H. 15 - 20 CLUB HOUSE BANCHI D'ASSAGGIO

Un'occasione per degustare, guidati o in totale autonomia, la gamma completa dei vini delle Cantine Pellegrino: vini bianchi e rossi, moscati e passiti di Pantelleria ed i grandi marsala.

## H. 15 - 16.30 VERANDA MARSALA REVOLUTION MIXOLOGY

Conduttore R. Citanza - Head Bartender di The Rabbit Hole (ME), E. Stella - Enologo vini dolci delle Cantine Pellegrino

Una masterclass dedicata ai più qualificati barman professionisti, per scoprire tutti i segreti della preparazione di cocktails a base di marsala e imparare a padroneggiare e valorizzare questo pregiato ingrediente nell'arte della miscelazione.



## H. 15 - 16 SOPPALCO FIGLI DEI FIORI

Conduttore A. Carbone - Presidente Regionale FISAR Sicilia, G. Catalano - Enologo vini bianchi e rossi delle Cantine Pellegrino

Con gli aromatici Pellegrino, risuonano nel calice note gialle di pesca e melone, tinte agrumate e sentori floreali. Una degustazione tecnica che consente di scoprire questi vini da uve aromatiche, quali moscato, zibibbo e malvasia, in purezza o in blend con altre uve autoctone dell'isola, caratterizzati da profumi tipicamente mediterranei.



## H. 16.30 - 17.30 SOPPALCO APPUNTAMENTO CON I PRESIDI

Conduttore E. Cozzani - Segretario Slow Food Catania, E. Stella - Enologo vini dolci delle Cantine Pellegrino

Un laboratorio del gusto alla scoperta dei migliori abbinamenti dei vini da uve coltivate nella costa occidentale di Sicilia - grillo, cataratto, inzolia, zibibbo e nero d'avola - con i Presidi Slow Food dell'isola: mandorla pizzata di Avola, formaggio maorchino, antiche mele dell'Etna, pane nero di Castelvetrano e cioccolato di Modica.



## H. 18 - 19 SOPPALCO TENUTE DI FAMIGLIA

Conduttore C. Privitera - Presidente Regionale AIS Sicilia, G. Catalano - Enologo vini bianchi e rossi delle Cantine Pellegrino

Una degustazione dedicata ai vini delle Tenute di Famiglia Pellegrino, nati da uve coltivate con metodo biologico in quattro tenute di proprietà con vocazioni specifiche: grillo nella tenuta Salinaro, cataratto nella tenuta Kelbi, nero d'avola nella tenuta Gazerotta e syrah nella tenuta Rinazzo.

In collaborazione con  
Associazione Italiana Sommelieri  
SICILIA



## H. 18.30 - 19.30 VERANDA LO ZIBIBBO E LE SUE DECLINAZIONI

Conduttore G. Calli - Delegato Provinciale ONAV Catania, G. Privitera - Presidente AIS Sicilia

E. Stella - Enologo vini dolci delle Cantine Pellegrino

Una degustazione tecnica guidata dedicata alla preziosa uva zibibbo coltivata ad alberello sull'isola di Pantelleria, oggi patrimonio dell'umanità dell'Unesco, che dà origine a pregiati vini bianchi, rossi e moscati dai profumi inebrianti.



## H. 17 - 18 VERANDA QUATTRO GRILLI PER LA TESTA

Conduttore G. Di Caro - Presidente Regionale FIS Sicilia, G. Catalano - Enologo vini bianchi e rossi delle Cantine Pellegrino

Una degustazione alla scoperta dell'uva grillo, storica varietà a bacca bianca della provincia di Trapani, nuova ambasciatrice della moderna enologia siciliana, da cui nascono grandi vini bianchi, oltre agli storici vini marsala.



## H. 22 - ALL NIGHT SOPPALCO FINIMONDO! PARTY PRIVE'

Uno spazio esclusivo per trascorrere la serata in piacevole compagnia, affacciati sul grande spettacolo del Finimondo! Party, una festa dove il divertimento fa da padrone per tutta la notte, con musica live, dj set e un unico grande protagonista: Finimondo!, rosso da uve leggermente appassite, amante della mondanità.

