

Palermo, 10/10/2017

Comunicato stampa

Tra i vini:

Venerdì 13 ottobre ore 17

IGP Rosato frizzante - Az. Vitivinicola "La Vite" F.li Lizzio - Presa di Piedimonte Etneo (CT)

Etna Rosso DOP Kirnà - Az. Vitivinicola Vini Nibali - Passopisciaro di Castiglione di Sicilia (CT)

IGP Rosso Vendemmia Tardiva Vinazzu - Az. Vitivinicola Az. Vitivinicola Vini Nibali
Passopisciaro di Castiglione di Sicilia (CT)

Sabato 14 ottobre ore 11

Bianco frizzante "Nero Mosso" IGP - Az. Vitivinicola Antichi Vinai - Passopisciaro di Castiglione di Sicilia (CT)

Rosso IGP Il Mascialese Az. Vitivinicola Antichi Vinai - Passopisciaro di Castiglione di Sicilia (CT)

Sabato 14 ottobre ore 17

Etna Bianco DOP - Az. Vitivinicola Feudo Cavaliere - S. Maria di Licodia (CT)

IGP Moscato Santè - Az. Vitivinicola "La Vite" F.li Lizzio - Presa di Piedimonte Etneo (CT)

Domenica 15 ottobre ore 11

Etna Rosato DOP Millemetri - Az. Vitivinicola Feudo Cavaliere - S. Maria di Licodia (CT)

Etna Rosso DOP - Az. Vitivinicola Feudo Cavaliere - S. Maria di Licodia (CT) -

Domenica 15 ottobre ore 17

Etna Bianco Primaluce DOP - Az. Vitivinicola "La Vite" F.li Lizzio - Presa di Piedimonte Etneo (CT)



CONCA D'ORO
CENTRO COMMERCIALE

Mandorvin Vino aromatizzato alla mandorla con macerazione con mandorla Pizzuta d'Avola per 8 mesi - Az. Vitivinicola "La Vite" F.li Lizzio - Presa di Piedimonte Etneo (CT).

Tra i produttori locali:

Pastificio Cuor di Sicilia, I Veri Sapori Dell'Etna, Pastificio Gallo Prime Luci, Bottega di Sicilia, Polara, Geresia.

L'addetto stampa
del Conca D'Oro
Alessandra Ferraro
[347.5011812](tel:347.5011812)