

DEGUSTAZIONI COTTANERA



COTTANERA

L'ospitalità a Cottanera è all'insegna della familiarità e della tradizione. Accogliervi in cantina significa aprirvi le porte della nostra casa e condividere le emozioni che ogni giorno guidano la vita in cantina, insieme ai sapori che gustiamo e alla bellezza che ci circonda. Le visite dei vigneti, della cantina e le degustazioni, si svolgono ogni giorno dalle ore 10:30 alle 17 e tutti i racconti e le informazioni, relative all'azienda e al territorio, vengono fornite sia in italiano sia in inglese. Alcune delle nostre esperienze prevedono l'abbinamento alla cucina di Cottanera, un ricco ventaglio di antiche e saporite ricette ripescate dalle tavole della tradizione e abbinata alle nostre etichette.

INFO

Tutte le bottiglie non comprese nelle degustazioni sono calcolate come extra nel prezzo di listino cantina.

I bambini da 0 a 8 anni non pagano, da 9 a 15 anni pagano il 30%, da 15 a 18 pagano il 50%.

RESPONSABILE WINE TASTING ED EVENTI

Patrizia Papotto

cell. (+39) 391 3939073

PER PRENOTAZIONI

cell. (+39) 391 3939073

e-mail winetours@cottanera.it

I COLORI DELL'ETNA

Durata 1.30 h – 35 € · 3 calici

Tanti i colori della nostra Etna. Noi ne abbiamo scelti tre e li abbiamo voluti mettere in bottiglia. Ecco dove iniziare per conoscere questo territorio unico nel suo genere e nel suo stile.

L'esperienza prevede:

Il racconto della storia di Cottanera e del suo territorio, un affaccio sul vigneto di contrada *Feudo di mezzo*.

Il pane cotto nel forno a legna e l'olio prodotto con olive di Nocellara Etnea coltivate da decenni nella nostra tenuta, sono accompagnati dalla degustazione di:

- *Etna Bianco DOC*;
- *Etna Rosato DOC*;
- *Etna Rosso DOC*.

È possibile godere dell'esperienza alle 10:30 e alle 16:00.

DEGUSTAZIONE VINI E FORMAGGI

Durata 2 h – 45 € · 4 calici

Il pane del contadino e il formaggio diventano compagni dei nostri vini per esaltarne le caratteristiche.

Il croccante della crosta del pane, con la provola dei Nebrodi, ci fa tornare indietro al ricordo del panino che i nostri operari portavano come pranzo o merenda durante la vendemmia.

L'esperienza prevede:

Racconto della storia di Cottanera e del suo territorio e un affaccio sul vigneto di contrada *Feudo di mezzo*.

Un tagliere di formaggi e marmellate dell'Etna, olive e pomodori secchi del nostro orto, pane cotto nel forno a legna con l'olio prodotto da olive di Nocellara Etnea

coltivate da decenni nella nostra tenuta, accompagnano la degustazione di:

- *Etna Bianco DOC*;
- *Etna Rosato DOC*;
- *Etna Rosso DOC*;
- *Cru Etna Rosso DOC contrada Feudo di mezzo*.

È possibile godere dell'esperienza alle 10:30 e alle 16:00.

IL VIAGGIO DEL GUSTO

Durata 3 ore – 70 € · 4 calici

I formaggi etnei nelle diverse stagionature, il variegato assortimento di verdure e l'inconfondibile gusto della salsiccia al ceppo di suino nero dei Nebrodi: questi sono i *must* che segnano l'inizio di un viaggio alla scoperta delle gustose tipicità del luogo in cui ci troviamo.

L'esperienza prevede:

Racconto della storia di Cottanera e del suo territorio, visita della cantina, della barricaia e passeggiata nel vigneto. Pane cotto nel forno a legna e olio prodotto con olive di Nocellara Etnea coltivate da decenni

nella nostra tenuta; arancini siciliani, verdure selvatiche dell'Etna, bruschette, olive e pomodori secchi del nostro orto, tagliere di formaggi e salumi locali; salsiccia al ceppo di maialino Nero dei Nebrodi; questi sono i sapori che fanno risaltare le peculiarità dei nostri:

- *Etna Bianco DOC*;
- *Etna Rosato DOC*;
- *Etna Rosso DOC*;
- *Ardenza DOC Sicilia Rosso* (fatto con uve di Mondeuse coltivate nella nostra tenuta alle pendici dell'Etna).

LE CONTRADE DI COTTANERA

Durata 3 h – 80 € · 5 calici

Cottanera nel suo percorso ha deciso di valorizzare l'unicità espressiva di questo territorio e dei suoi vigneti attraverso un progetto impegnativo, che riesca a tradurre in vino la voce della terra e delle sue Contrade: *Cottanera*, *Calderara Diciassettesalme* e *Feudo di Mezzo*. Il racconto della diversità che il territorio etneo possiede e delle particolari potenzialità produttive che distinguono ogni contrada dall'altra, arricchisce il percorso degustativo.

L'esperienza prevede:

Racconto della storia di Cottanera e del suo territorio, visita della cantina, della barricaia e passeggiata nel vigneto di contrada *Feudo di mezzo*.

La prelibatezza dei prodotti e l'esclusività delle nostre antiche ricette di famiglia arricchiscono il pranzo e

rendono unica e suggestiva la degustazione di:

- *Etna Bianco DOC*;
- *Etna Rosato DOC*;
- *Etna Rosso DOC*;
- *Etna Bianco DOC contrada Calderara*;
- *Cru Etna Rosso DOC*;
- *Cru Etna Rosso DOC contrada Feudo di Mezzo*.

SOTTO IL PINO

Durata 4 h – 130 € · 5 calici / A partire da 6 pax.

Il nostro pino secolare, solenne e maestoso permette di godere di una suggestiva postazione alle pendici dell'Etna dalla quale ammirare la vallata dell'Alcantara, i nostri vigneti e la grandiosità del nostro vulcano.

L'esperienza prevede:

Racconto della storia di Cottanera e del suo territorio, visita della cantina e della barricaia.

E poi la degustazione all'ombra del pino. Un calice di *Etna DOC spumante* (metodo classico affinato 38 mesi sui lieviti fatto da uve di Nerello Mascalese) e gli arancini della tradizione siciliana danno il via all'esperienza che ha inizio nel baglio dell'800. A seguire, le antiche ricette della nostra famiglia scandiscono la degustazione di:

- *Etna Rosato DOC*;
- *Cru Etna Bianco DOC contrada Calderara*;
- *Etna Rosso DOC*;
- *Cru Etna rosso DOC contrada Feudo di Mezzo*.

LA DEGUSTAZIONE DI ANNATE PREGIATE

Durata 3 h – 140 € · 5 calici

Per gli appassionati apriamo la nostra riserva aziendale, alla scoperta di annate storiche da scoprire e riscoprire. Il racconto delle peculiarità che hanno distinto i vari anni di vendemmia permette di comprendere ancora di più la maestosità e la ricchezza del suolo etneo.

L'esperienza prevede:

Racconto della storia di Cottanera e del suo territorio, visita della cantina, della barricaia e passeggiata lungo i filari del vigneto in contrada *Feudo di mezzo* fino alle terrazze delle piramidi (costruzioni in pietra lavica sapientemente costruite con la tecnica del muretto a secco). Verranno degustate le migliori annate dei nostri vini più rappresentativi che rendono uniche le collezioni della cantina privata di Cottanera:

- *Etna bianco DOC contrada Calderara*;
- *Etna rosso DOC riserva contrada Zottorinoto*.



