



GURRIERI

VISITE IN CANTINA
Wine tour





GURRIERI

VISITE IN CANTINA

Wine tour

Il viaggio inizia con la visita nelle nostre vigne alla scoperta delle origini del Cerasuolo di Vittoria (unica DOCG della Sicilia). L'esperienza continua all'interno della nuova cantina, dotata di moderna attrezzatura per la produzione vitivinicola, dove è possibile conoscere i sistemi di produzione dei vini, nonché i sistemi di spumantizzazione del Metodo Classico e Charmat. La visita si conclude con la degustazione guidata dal nostro enologo o sommelier.

The journey begins with a visit to our vineyards to discover the origins of Cerasuolo di Vittoria (the only DOCG in Sicily). The experience continues inside the new cellar, equipped with modern wine production equipment, where it is possible to learn about the wine production systems, as well as the sparkling winemaking systems of the Classic and Charmat methods. The tour ends with a tasting guided by our enologist or sommelier.

Su richiesta è possibile organizzare dei percorsi di degustazione personalizzati.
On request it is possible to arrange personalized tastings.

Si prega di voler comunicare eventuali intolleranze e allergie alimentari.
We kindly ask you to inform us about any food intolerances or allergies.

Per potervi accogliere al meglio è richiesta la prenotazione.
In order to welcome you in the best possible way, reservation is required.

DEGUSTAZIONI IN CANTINA

Tastings in the cellar

- **ISOLA**

Degustazione tecnica di 3 vini e pane di lievito madre con olio EVO di nostra produzione da olive "Tonda Iblea".

Vini in degustazione: Grillo/Moscato secco, Frappato, Syrah

Durata: 1,5h

Min. 2 persone € 20,00 a persona

- **ISOLA**

Technical tasting of 3 wines and bread with extra virgin olive oil of our production made with "Tonda Iblea" olives.

Wines for tasting: Grillo/Dry Moscato, Frappato, Syrah

Duration: 1,5 h

Min. 2 people € 20,00 per person

- **DONNA GRAZIA**

Degustazione tecnica di 3 vini in abbinamento ai prodotti tipici della tradizione locale e pane di lievito madre con olio EVO di nostra produzione da olive "Tonda Iblea".

Vini in degustazione: Donna Grazia Bianco Frizzante, Donna Grazia Rosato, Cerasuolo Di Vittoria D.O.C.G.

Durata: 1,5h

Min 2 persone € 25,00 a persona

- **DONNA GRAZIA**

Technical tasting of 3 wines paired with typical local products and bread with extra virgin olive oil of our production made with "Tonda Iblea" olives.

Wines for tasting: Donna Grazia Bianco Frizzante, Donna Grazia Rosato, Cerasuolo Di Vittoria D.O.C.G.

Duration: 1,5 h

Min. 2 people € 25,00 per person

- **DON VICÈ**

Degustazione tecnica di 4 vini in abbinamento ai prodotti tipici della tradizione locale e pane di lievito madre con olio EVO di nostra produzione da olive “Tonda Iblea”.

Vini in degustazione: Donna Grazia Spumante Metodo Classico, Donna Grazia Bianco, Nero d’Avola D.O.C. Vittoria, Don Vicé Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG

Durata: 2h

Min 4 persone € 30,00 a persona

- **DON VICÈ**

Technical tasting of 4 wines paired with typical local products and bread with extra virgin olive oil of our production made with “Tonda Iblea” olives.

Wines for tasting: Donna Grazia Spumante Metodo Classico, Donna Grazia Bianco, Nero d’Avola DOC Vittoria, Don Vicé Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG

Duration: 2 h

Min. 4 people € 30,00 per person

- **PERLAGE**

Degustazione tecnica di 2 spumanti Metodo Classico e 2 spumanti Metodo Charmat in abbinamento ai prodotti tipici della tradizione locale e pane di lievito madre con olio EVO di nostra produzione da olive “Tonda Iblea”

Vini in degustazione: Pas Dosé, Hic Est Extra Brut, Brut Blanc, Brut Rosé

Durata: 2 h

Min 4 persone € 40,00 a persona

- **PERLAGE**

Technical tasting of 2 sparkling wines Classic Method and 2 sparkling wines Charmat Method paired with typical local products and bread with extra virgin olive oil of our production made with “Tonda Iblea” olives.

Wines for tasting: Pas Dosé, Hic Est Extra Brut, Brut Blanc, Brut Rosé

Duration: 2 h

Min. 4 people € 40,00 per person



*Passione ed emozioni, impegno, cura, qualità:
tutto questo nelle nostre uve e nei nostri vini.*



GURRIERI

Azienda Agricola Battaglia Graziella
Strada Zottopera, 22 Chiaramonte Gulfi (Rg) SICILIA - ITALIA

per info e prenotazioni / for info and reservations

Dominika +39 351 721 3771 - Angela +39 328 304 8678 - Giovanni +39 339 586 3689

prenotazioni@gurrieri.net

www.gurrieri.net

 [cantina gurrieri](#)

 [cantinagurrieri](#)