

TENUTA MONTE GORNA COME ETNA CREA



*Visite guidate in vigna e degustazione dei Vini in
abbinamento a prodotti della tradizione Siciliana*

L'ETNA, IL TERRITORIO E I VITIGNI

Il vulcano attivo più alto d'Europa è senza dubbio il territorio viticolo ed enologico più interessante degli ultimi anni. Sono molteplici le testimonianze e i racconti che si susseguono nella storia che hanno visto l'Etna come luogo di vicende epiche o come entità di riferimento per gli abitanti della "Muntagna". Oltre alla sua importanza storica, l'Etna ha delle caratteristiche fisiche uniche al mondo che va dalla posizione geografica, alla qualità e differenza dei suoi vulcanici, dalle caratteristiche del microclima unici per ogni versante alla biodiversità floristica e faunistica.

La testimonianza di questo indissolubile rapporto fra la "Muntagna" e i suoi abitanti sono le opere, insediamenti abitativi/produttivi o terrazzamenti, che l'uomo ha realizzato in passato nel pieno rispetto del luogo e con assoluta gentilezza senza alterare la normale conformità dell'esistente.

Da sempre coltiviamo i vitigni autoctoni dell'Etna con il metodo e i criteri dell'agricoltura biologica: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, per le uve a bacca rossa; Carricante e Catarratto, per le varietà a bacca bianca.



BREVE STORIA DELL'AZIENDA

Tenuta Monte Gorna è un'azienda a conduzione familiare dominata da una pura passione per la terra e per il vino, una passione che si tramanda di padre in figlio da tre generazioni. La prima generazione ha iniziato la produzione di uva autoctona e con grande saggezza ha custodito questi antichi saperi per poi trasferirli a quella successiva. Alla seconda generazione si deve la ristrutturazione dei terreni di proprietà, interamente reimpiantati a vigneto con le uve autoctone dell'Etna. Alla terza generazione il compito di far conoscere i vulcanici vini di Tenuta Monte Gorna al pubblico italiano ed estero. Tutte le fasi produttive e lavorative, sia in vigna che in cantina, vengono effettuate con lo stesso rispetto dei luoghi e delle tradizioni con cui iniziarono la prima generazione, dimostrando dedizione e affezione per il duro lavoro svolto negli anni. Dopo un breve periodo di incertezza la decisione è stata quella di continuare sulle orme di chi già aveva iniziato questa antica vocazione di famiglia.



VISITE GUIDATE E DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI VINI: L'ESPERIENZA DEL RACCONTO.

Visita in vigna in Contrada Monte Gorna, da cui prende il nome la giovane Azienda, circondata da boschi di querce e castagni e da una moltitudine di ginestre, e la maestosa silhouette dell'Etna, i vigneti di Tenuta Monte Gorna sono coltivati da sempre con il metodo dell'agricoltura biologica, cinti da possenti terrazzamenti di muri in pietra a secco che rappresentano la memoria storica di un paesaggio rurale antichissimo.

La nostra offerta prevede la visita guidata presso la vigna in C/da Monte Gorna e successivamente la degustazione dei nostri vini. Le visite e le degustazioni vengono svolte tutto l'anno il quale basta concordare in tempo utile il giorno, l'orario e il numero dei partecipanti. L'intera esperienza dura circa un'ora e mezza.

La nostra missione è quella di raccontarvi l'antica cultura rurale della viticoltura etnea, la passione e il rispetto per il nostro territorio ricco di testimonianze dell'uomo tipo i terrazzamenti e i muretti a secco in pietra lavica tipici

del paesaggio viticolo etneo e la ricchezza della biodiversità presenti sulle falde del vulcano Etna.

L'intera esperienza si svolge in tre fasi:

1. Accoglienza presso la nostra struttura di ricezione, sala degustazione e punto vendita, in maniera informale da alcuni componenti della famiglia;
2. Visita e passeggiata fra i filari presso il vigneto di C/da Monte Gorna, cratere vulcanico spento situato a circa 750 mt nel versante sud-est dell'Etna. Una volta "Vigna maritata", ovvero vigna coltivata insieme a diverse varietà da alberi da frutto, oggi vigna a spalliera coltivata con le quattro varietà autoctone dell'Etna, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante e Catarratto. Per raccontare e comprendere il fascino particolare della zona che comprende la particolarità dei suoli vulcanici, la ricchezza della flora boschiva del versante sud-est e le caratteristiche territoriali date dall'altitudine e dall'esposizione del sole, dei venti e del mare.
3. La degustazione dei vini ETNA DOC di nostra produzione in sala degustazione è accompagnata da prodotti tipici della tradizione locale e siciliana. Il tutto viene guidato da uno dei componenti della famiglia il quale esporrà le particolarità e le caratteristiche di ogni vitigno e di ogni annata in degustazione, proponendo degli abbinamenti capaci di esaltare la qualità organolettiche di ogni singolo vino.

I vini in degustazione sono le tre versioni di ETNA DOC, già in commercio, provenienti dalla vigna di Contrada Monte Gorna. Solo su richiesta è possibile organizzare degustazioni verticali o orizzontali di determinate annate o di singole tipologie.

ETNA BIANCO DOC



ETNA ROSSO DOC



ETNA ROSSO DOC
in barrique



DEGUSTAZIONI

1	DEGUSTAZIONE CON PRODOTTI TIPICI DELLA TRADIZIONE SICILINA
2 Ore 3 vini in assaggio	<p>Degustazione delle nostre Etichette in abbinamento ai sapori più genuini della tradizione gastronomica Siciliana.</p> <p>Il menù prevede: Olive bianche, Olive nere, Salame, Formaggio, Formaggio spalmabile con geli di vino Etna rosso DOC e Etna bianco DOC e Crostini di pane con olio extravergine d'oliva.*</p> <p>* I menù posso subire delle variazioni a seconda della reperibilità stagionale dei prodotti</p>
2	DEGUSTAZIONE CON LIGHT LUNCH
2 Ore 3 vini in assaggio	<p>Questa proposta prevede la possibilità di poter integrare alla degustazione alcune pietanze siciliane con la possibilità di fermarsi per un Light Lunch gustoso e conviviale in modo da poter esaltare il connubio inscindibile del vino accompagnato al cibo.</p> <p>Il menù prevede: Olive bianche, Olive nere, Salame, Formaggio, Formaggio spalmabile con geli di vino Etna rosso DOC e Etna bianco DOC, Caponata, Frittata di verdure e schiacciata siciliana.*</p> <p>* I menù posso subire delle variazioni a seconda della reperibilità stagionale dei prodotti</p>
3	VERTICALE DI UNA ETICHETTA IN 4 ANNATE
2 Ore 4/5 vini in assaggio	<p>Un viaggio alla scoperta delle evoluzioni aromatiche dell'affinamento del tempo di una etichetta in 4 annate differenti. Questo aiuta il winelover a comprendere le differenza evolutive dei caratteri sensoriali determinate dal versante di appartenenza e delle differenze climatiche degli anni.</p> <p>In abbinamento ai vini il menù prevede: Olive bianche, Olive nere, Salame, Formaggio, Formaggio spalmabile con geli di vino Etna rosso DOC e Etna bianco DOC e Crostini di pane con olio extravergine d'oliva.*</p> <p>* I menù posso subire delle variazioni a seconda della reperibilità stagionale dei prodotti</p>

4	DEGUSTAZIONE ALLA CIECA, <i>Percorso sensoriale</i>
2 Ore 3 vini in assaggio	<p>La degustazione dei vini avviene con l'etichetta coperta iniziando una divertente e stimolante ricerca sensoriale che conduce il partecipante alla determinazione dei sentori e del bouquet aromatico di ogni singolo vino.</p> <p>In abbinamento ai vini: Olive bianche, Olive nere, Salame, Formaggio, Formaggio spalmabile con geli di vino Etna rosso DOC e Etna bianco DOC e Crostini di pane con olio extravergine d'oliva.*</p> <p>* I menù posso subire delle variazioni a seconda della reperibilità stagionale dei prodotti</p>
5	DEGUSTAZIONE E LUNCH CON SHOW COOKING <i>Attività svolta in collaborazione con dei partner già attivi nel settore del catering, degli eventi enogastronomici e dello show cooking e cooking class</i> Il numero minimo di partecipanti è di 6 persone.
2 Ore 3 vini in assaggio	<p>Questo tipo di degustazione offre la possibilità di associare alla degustazione un divertente e didattico momento culinario dove un cuiniere preparerà dei piatti espressi tipici della tradizione o rielaborando alcune ricette sfiziose del continente siciliano.*</p> <p>* I menù posso subire delle variazioni a seconda della reperibilità stagionale dei prodotti</p>
6	COOKING CLASS <i>(da 6 a 15 partecipanti)</i> <i>Attività svolta in collaborazione con dei partner già attivi nel settore del catering, degli eventi enogastronomici e dello show cooking e cooking class</i> Per questa attività i partecipanti devono essere compresi fra i 6 e i 15.
3 Ore 3 vini in assaggio	<p>L'attività prevede la creazione da parte i partecipanti di un primo (pasta fresca e condimento in genere) e a scelta un secondo o un dolce tipici della tradizione siciliana.</p> <p>I partecipanti in menù avranno anche in abbinamento dei tipici antipasti siciliani oltre alle pietanze da loro preparate.</p> <p>Tale attività ha l'obiettivo di coinvolgere tutti i "sensi" del partecipante creando una esperienza che ruota a 360° che va dalla conoscenza degli ingredienti, alla preparazione vera e propria di ogni pietanza, il racconto e la presentazione della ricetta tipica della tradizione siciliana ed in fine il piacere della condivisione dei preparati con i partecipanti alla cooking class.*</p> <p>Questa attività può essere svolta sia in lingua Italiana che in lingua Inglese.</p> <p>* I menù possono subire delle variazioni a secondo della stagionalità degli ingredienti, in ogni caso per questa attività i menù andranno concordati qualche settimana prima dalla data prevista.</p>

Alla fine del Tour l'ospite riceverà un omaggio, una confezione di Geli di vino Etna rosso DOC e Etna bianco DOC da 30 gr cad.

TERMINI E CONDIZIONI

1. Tutte le degustazioni vengono effettuate su prenotazione chiamando i referenti dell'azienda o inviando una mail all'indirizzo info@tenutamontegorna.it;
2. Lingue di fruizione dell'esperienza: Italiano, Inglese e Spagnolo;
3. Giorno e ora vengono concordate secondo le vostre disponibilità;
4. Numero di partecipanti da un minimo di 2 a un massimo di 40;
5. Non si effettuano degustazioni di vino ai minori di 16 anni;
6. Prezzi per singolo partecipante e IVA inclusa;
7. Dare conferma e comunicare il numero effettivo dei partecipanti 3 giorni prima dalla data fissata;
8. I visitatori sono tenuti a comunicare, in fase di prenotazione, la presenza di partecipanti con particolari esigenze, intolleranze alimentari e/o allergie per concordare le variazioni del menù. *In mancanza di tali segnalazioni, si declina ogni responsabilità a riguardo;*
9. Il menù può subire leggere variazioni in base alla disponibilità stagionale dei prodotti;
10. In caso di condizioni meteorologiche avverse tali da non consentire il corretto svolgimento del Tour, si potrà concordare una nuova data;
11. Eventuali modifiche o cancellazioni alla prenotazione devono essere comunicate entro 24 ore solari dall'ora di inizio dell'attività. Tali modifiche/cancellazioni dovranno avvenire unicamente tramite e-mail.
12. La modifica del numero di partecipanti va comunicata 24 ore solari dall'inizio dell'attività. In caso di mancata comunicazione di riduzione del numero dei partecipanti, l'Azienda si riserva il diritto di chiedere il pagamento di tutte le quote di partecipazione della prenotazione confermata in origine;
13. Ad integrazione del punto precedente, per prenotazione di gruppi numerosi, l'Azienda si riserva il diritto di chiedere una caparra a garanzia di almeno il 50% dell'importo dell'attività. Tale caparra verrà trattenuta nel caso di modifica o cancellazione della prenotazione avvenuta oltre i limiti delle 24 ore solari dall'inizio dell'attività.

COME RAGGIUNGERCI: Ci troviamo fra C.da Carpena e Monte Gorna nel Comune di Trecastagni (CT)

LATITUDINE E LONGITUDINE: N 37° 65' 38.15" | E 15° 07' 47.09"

PER INFO E PRENOTAZIONI:

info@tenutamontegorna.it | Stefania cell. +39 327 4241853 | Sebastiano cell. +39 328 7788989

Teniamoci in contatto, Follow us: Facebook, Instagram e Twitter.