

TRAPANI  
BAGLIO SORIÀ



ALLA SCOPERTA DEI VINI FIRRIATO



## TRAMONTANA

-  4 VINI IN ASSAGGIO
-  DEGUSTAZIONE OLIO EVO
-  30€ A PERSONA
-  60 MINUTI

La degustazione Tramontana offre un'esperienza classica di wine tasting dedicata a chi vuole avvicinarsi al mondo del vino con la filosofia di Firriato. Si inizia con un tour tra i vigneti di Baglio Sorìa, seguito da una degustazione guidata di 4 vini raccontati dal Sommelier che illustra le pratiche agronomiche e le tecniche di vinificazione di ogni etichetta, concludendo con un'analisi sensoriale. Durante la degustazione è possibile assaggiare anche l'Olio Biologico extra vergine d'Oliva di Firriato, un blend di Cerasuola e Nocellara autoctone dell'Agro di Trapani.



## GRECALE

-  SELEZIONE DI PRODOTTI TIPICI DELL'AGRO DI TRAPANI
-  DEGUSTAZIONE OLIO EVO
-  4 VINI IN ABBINAMENTO
-  40€ A PERSONA
-  100 MINUTI

Durante il wine tasting presso Baglio Sorìa, sarà possibile degustare 4 vini in abbinamento ai prodotti tipici dell'Agro di Trapani. Dopo un tour tra i vigneti con vista sulle isole Egadi, si passerà alla degustazione guidata con il Sommelier che illustrerà le caratteristiche e le tecniche di produzione di ogni vino. Inoltre, sarà possibile assaggiare l'Olio Biologico extra vergine d'Oliva Firriato, blend di Cerasuola e Nocellara, dell'Agro di Trapani.



## SCIROCCO

-  ANTIPASTO, PRIMO E DESSERT
-  DEGUSTAZIONE OLIO EVO
-  4 VINI IN ABBINAMENTO
-  50€ A PERSONA
-  120 MINUTI

Durante il wine tasting, i vini Firriato vengono abbinati ai piatti creati dall'Executive Chef, utilizzando ingredienti locali. La degustazione inizia con un tour dei vigneti di Baglio Sorìa per conoscere le varietà di uve presenti. Il Sommelier guida la degustazione di 4 vini, descrivendo le pratiche agronomiche e di vinificazione. Il menu prevede tre portate, accompagnate dall'Olio Biologico extra vergine d'Oliva di Firriato, ottenuto da olive autoctone.





## LIBECCIO

- ANTIPASTO, SECONDO E DESSERT
- DEGUSTAZIONE OLIO EVO
- 4 VINI IN ABBINAMENTO
- 55€ MENU A SCELTA TRA TERRA E MARE  
(PREZZO A PERSONA)
- 120 MINUTI

L'esperienza di degustazione proposta si concentra sulla reinterpretazione di piatti tradizionali siciliani da parte dello Chef utilizzando ingredienti locali a chilometro zero. Grazie alle etichette esclusive di Firriato, i partecipanti potranno godere di un'esperienza unica e coinvolgente, arricchita da un tour dei vigneti di Baglio Sorìa e una degustazione guidata di quattro vini raccontati dal Sommelier. Durante la degustazione, verrà anche presentato l'Olio Biologico extra vergine d'Oliva di Firriato, ottenuto da varietà autoctone dell'Agro di Trapani. Libeccio offre un menu completo con antipasto, primo, secondo e dessert della casa.



## MAESTRALE

- ANTIPASTO, PRIMO, SECONDO E DESSERT
- DEGUSTAZIONE OLIO EVO
- 4 VINI IN ABBINAMENTO
- 70€ MENU A SCELTA TRA TERRA E MARE  
(PREZZO A PERSONA)
- 120 MINUTI

Un percorso enogastronomico che include la degustazione di 4 vini in abbinamento ai piatti preparati con materie prime locali. Si parte con un tour dei vigneti di Baglio Sorìa, seguito da una guidata degustazione dei vini raccontati dal sommelier, con focus sulle pratiche agronomiche e le tecniche di vinificazione. L'esperienza include anche la degustazione dell'olio biologico extra vergine d'oliva. Il format Maestrale è un'esperienza sensoriale completa e prevede un antipasto, un primo, un secondo piatto e un dessert della casa.



## Servizio Wine Tour Petruso Resort



### Cantina Firriato Wine Tasting

Da metà Marzo a metà Aprile  
tutti i fine settimana  
Da metà Aprile fino a metà  
Ottobre, tutti i giorni



#### Orari:

11.00 / 15:00 / 18:00



**Per Info e prenotazione  
rivolgersi alla Reception.  
dalle 08:00 alle 22:00**

