



La Cantina Quignones si trova in Sicilia, in provincia di Agrigento, nel comune di Licata. I vigneti si estendono in contrada Sant'Oliva, lungo le pendici di fertili colline affacciate sul Mar Mediterraneo a 200mt sul livello del mare. Il territorio licatese si sviluppa per circa 20km lungo una costa dalle caratteristiche estremamente eterogenee: suggestive scogliere si alternano a spiagge di ciottoli in un susseguirsi di promontori, piccole e grandi baie e lunghi tratti di spiagge sabbiose. Il litorale risulta essere uno dei più belli di tutta la costa meridionale della Sicilia. Le origini di questa cittadina risalgono alla preistoria, per come testimoniato dai numerosi ritrovamenti del Paleolitico, Mesolitico e Neolitico, come l'Ipogeo Stagnone Pontillo, la necropoli di Monte Petrulla, la Grangela preellenica, tutti siti recentemente resi visitabili. All'interno della città spiccano tra i beni monumentali di maggior pregio il faro di fine ottocento, uno dei più alti in Italia, il Caste Sant'Angelo, il Palazzo di Città, tipica espressione del liberty siciliano, realizzato sul progetto di Ernesto Basile, così come la chiesa di Santa Maria La Nuova (Matrice), che ospita la Cappella del Cristo Nero e la chiesa di Sant'Angelo, ove sono custodite le reliquie del santo. Non di minor prestigio sono le tante ville in stile liberty, situate nella parte alta della città, realizzate come residenze estive dalle famiglie nobiliari negli inizi del Novecento. Infine in un bacino sicuro con oltre 1500 posti barca e con servizi di eccellenza si trova il nuovo moderno porto turistico di Licata, Marina di Cala del Sole, un sistema integrato tra mare, water-front e territorio circostante.



QUIGNONES PERCORSI IN CANTINA 2015

VISITA IN CANTINA

Visita guidata alla cantina e ai vigneti.
Durata visita: 60 minuti (30 + 30).

Visita gratuita

TOUR IN CANTINA & DEGUSTAZIONE

Tempo richiesto: 90 minuti

Minimo partecipanti: 20 adulti

Visita e storia della Cantina. Spiegazione dei processi di vinificazione e analisi del vino.

Degustazione di un vino bianco, un vino rosato ed un vino rosso in abbinamento a pane di casa siciliano con olio extra-vergine di oliva Quignones e prodotti da forno locali.

€ 8,00 p.p. (iva inclusa)

DEGUSTAZIONE CHARMING

Tempo richiesto: 120 minuti

Minimo partecipanti: 10 adulti

Visita e storia della Cantina. Spiegazione dei processi di vinificazione e analisi del vino. Degustazione di 3 vini selezionati dal nostro Cantiniere. Buffet di formaggi e salumi tipici siciliani in abbinamento a paté e conserve dell'Azienda Quignones. Varietà di specialità territoriali, "vastedda di pani cunzatu" con olio extra vergine d'oliva Quignones, focacce e delizie del fornaio.

Cioccolato siciliano in abbinamento al passito di nero d'Avola Quignones.

€ 16,00 p.p. (iva inclusa)



“ I SAPORI DELLA SICILIA” PRANZO/CENA DEGUSTAZIONE

Tempo richiesto: 150 minuti

Minimo partecipanti: 4 adulti

Visita e storia della Cantina. Spiegazione dei processi di vinificazione e analisi del vino.

Pranzo o cena in cantina, circondati da un paesaggio mozzafiato.

Degustazione di 4 vini a scelta o su suggerimento del nostro Cantiniere. Ricco buffet di formaggi tipici siciliani in abbinamento a confetture e miele locale. Varietà di salumi locali, caponata, olive, pomodorini, “vastedda di pani cunzatu” con olio extra vergine d’oliva Quignones, focacce e delizie del fornaio, insalata di stagione, paté e conserve dell’Azienda Quignones.

Seguirà una grigliata di carne al barbecue (salsiccia, fettine e cipollata). Si concluderà con l’abbinamento di dolcetti siciliani e cioccolato con il passito di Nero d’Avola Quignones.

€ 36,00 p.p. (iva inclusa)

“SCOPERTA DELLA SICILIA” PIC NIC ALL’OMBRA DEL SECOLARE CARRUBO

Tempo richiesto: 180 minuti

Minimo partecipanti: 4 adulti

Visita e storia della Cantina. Spiegazione dei processi di vinificazione e analisi del vino.

Pranzo o cena ai piedi del secolare albero di carrubo e tra i filari.

Degustazione di 4 vini a scelta o su suggerimento del nostro Cantiniere. Ricco buffet di formaggi tipici siciliani in abbinamento a confetture e miele locale. Varietà di salumi locali, caponata, olive, pomodorini, “vastedda di pani cunzatu” con olio extra vergine d’oliva Quignones, focacce e delizie del fornaio, insalata di stagione, paté e conserve dell’Azienda Quignones.

Primo piatto della tradizione siciliana (pasta al forno).

Seguirà una grigliata di carne al barbecue (salsiccia, fettine e cipollata). Si concluderà con l’abbinamento di dolcetti siciliani e cioccolato con il passito di Nero d’Avola Quignones.

€ 46,00 p.p. (iva inclusa)



EVENTI SU MISURA

La Cantina Quignones ospita anche eventi privati, da progettare insieme al cliente per individuare esclusive soluzioni su misura, che possono prevedere anche pernottamenti ed attività rurali legate al territorio in vicine Strutture partner. E' richiesto un numero minimo di 20 partecipanti. Preventivo su richiesta.

ACQUISTI IN CANTINA

Presso la Boutique della Cantina Quignones è possibile acquistare vini e olio ai prezzi competitivi di Cantina secondo disponibilità. Spedizione vini e olio, in Italia e all'estero, su richiesta e quotazioni riservate per acquisti di grandi quantità.

INFORMAZIONI SULLE VISITE

Le visite si svolgono in lingua italiana, inglese, francese e tedesco. Chiediamo di voler gentilmente confermare le degustazioni e le visite con almeno due giorni di anticipo. In caso di cancellazione si prega di avvertire almeno 24 ore prima della visita. Si prega di segnalare in anticipo eventuali allergie ed intolleranze alimentari o particolari esigenze degli ospiti. In mancanza di previa segnalazione, si declina qualsiasi responsabilità.

CONTATTI

Per visite e acquisti, per informazioni e per soluzioni personalizzate contattateci al:

Tel. +39 0922 773744

info@quignones.it

Organizzazione transfer e tour guidati della città su richiesta.

COME RAGGIUNGERCI

AZIENDA AGRICOLA QUIGNONES

92027 - LICATA - AG

GPS lat. 37.160042 - long. 13.899636

Indirizzo di riferimento: Contrada Sant'Oliva

SS 123 – Km 31,900

Distanza e tempi di trasferimento dalle principali città ed aeroporti in Sicilia:

DA	A Cantina Quignones
Agrigento	48 Km – 45'
Palma di Montechiaro	21 Km – 23'
Catania Aeroporto	127 Km – 1h 53'
Comiso Aeroporto	73 Km – 1h 18'
Palermo Aeroporto*	221 Km – 2h 39'
Ragusa	88 Km – 1h 43'
Siracusa	178 Km – 2h 29'
Trapani Aeroporto	222 Km – 2h 41'
Taormina	185 Km – 2h 20'

*Via A29 Palermo – Mazara del Vallo a causa di lavori in corso

Aziende Agricole Quignones Sede: Corso Vittorio Emanuele, 62 - LICATA (AG)
Tel.:+39 0922 773744 Fax: +39 0922 1836385 www.quignones.it info@quignones.it