

Degustazione “ad arte”, al Mondrian di Palermo i vini e l’olio di Casa Grazia

Autore: Manuela Zanni

Data: 05 Aprile 2024



Degustazione “ad arte” all’enoteca **Mondrian**. Protagonista la Sicilia inedita con i bio vini e l’olio evo “Involio” di **Casa Grazia di Mariagrazia Di Francesco Brunetti della Piana di Gela**, nell’assolato versante sud est della Sicilia, venerdì 5 aprile alle 20,00 (via Emilia , 25) per un’experience imperdibile.

Alla scoperta di Casa Grazia

L’iniziativa nasce per scoprire profumi e sapori di un territorio sconosciuto ai più, la Riserva Naturale del [Lago Biviere](#), il più grande lago salato dell’ Isola, dove affondano le radici i vigneti e gli uliveti dell’azienda , giunta alla terza generazione. *Unicum di biodiversità*, la Riserva, tra le province di Caltanissetta e quella di Ragusa, terra d’elezione dell’unica **DOCG siciliana**, il [Cerasuolo di Vittoria](#) di cui l’azienda della famiglia Brunetti è orgogliosa testimone, conferisce riconoscibilità, carattere ed eleganza alle produzioni di Casa Grazia che trovano humus fertile in quelle terre sapide, ricche di sali minerali e di particolari condizioni pedoclimatiche.



Non solo vini

L'olio evo di [Cerasuola](#) Casa Grazia Igp sarà il plusvalore della **focaccia** in abbinamento al calice del frizzante Lagodamare bio, selezione di uva a bacca bianca che aprirà la serata. Si prosegue con il calice di bollicine di **Euphorya Frappato Rosè Brut** in pairing con battuta di manza rossa, estratto di [pomodoro "siccagno"](#) e [capperi al sale](#). E' un omaggio alle eccellenze del ragusano, il risotto di fondente di [Ragusano DOP](#) da abbinare al Laetitya Frappato DOC, tra le etichette iconiche di Casa Grazia insieme al Victorya 1607 Cerasuolo di Vittoria DOCG che accompagnerà il maialino al timo e zucca rossa in doppia consistenza. Il calice di Gradiva Nero D'Avola DOC, la prima etichetta di esordio di **Casa Grazia nel 2005**, in abbinamento alla porchetta di coppa, tartufo siciliano, crema di novelle e **zafferano**.



Una cena “artistica”

Una cena -degustazione che lega l'arte pittorica all' arte del vino. Già nel nome, l'enoteca **Mondrian** omaggia il pittore olandese **Piet Mondrian** passato alla storia come il padre del Neoplasticismo, in cui coniugava la sua visione della vita e i suoi ideali artistici: un'armoniosa proporzione tra le dimensioni materiale e spirituale. (Info e prenotazioni per la serata al 320 142 2831-091 7370611).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/degustazione-arte-mondrian-palermo-vini-olio-casa-grazia/>

Generato il 19/04/2025