



Aria di Famiglia in Despar.



03/11/2014 - 16:25

(Merano, Kurhaus, Sala Goethe stand n. 278, 8-10 novembre 2014) TANÈ 2010 e IL FRAPPATO 2013 vincitori del Merano Wine & Culinaria Award 2014, Mini Verticale di Tanè (2010-2008-2005-2004). Tra le annate vecchie BIDIS Bianco 2002.

I VINI VALLE DELL'ACATE AL MERANO WINE FESTIVAL

Like 0 Tweet 0 +1 0 Share



Acate (RG), ottobre 2014 - Valle dell'Acate, azienda siciliana guidata da Gaetana Jacono e Francesco Ferreri e giunta alla sesta generazione di viticoltori, sarà protagonista della 23° edizione del Merano Wine Festival, un appuntamento unico nel suo genere: grandi vini e alta gastronomia racchiusi in un concetto semplice e chiaro ovvero "eccellenza vera". TANÈ 2010 IGT e IL FRAPPATO 2013 DOC, selezionati in seguito alla degustazione e valutazione effettuata dalla Commissione d'Assaggio permanente del Merano WineFestival, e vincitori del

Merano Wine & Culinaria Award 2014, saranno presenti alle degustazioni del "Merano WineFestival, Culinaria & GourmetArena" dall' 8 al 10 Novembre dalle ore 10.00 alle 18.00.

Premiati con i punteggi:

- 2010 TANÈ - Sicilia IGT Rosso 86 - 89
 - 2013 IL FRAPPATO - Vittoria Frappato DOC 86 - 89
- Per tutta la durata della manifestazione, l'azienda siciliana proporrà inoltre una MINI-VERTICALE con il TANÈ e saranno degustate le seguenti annate:
- 2010 TANÈ - Sicilia IGT Rosso: annata in commercio;
 - 2008 TANÈ - Sicilia IGT Rosso: in anteprima
 - 2005 e 2004 TANÈ - Sicilia IGT Rosso: annate storiche.

Nella giornata del 10 novembre, alle ore 11.15, Valle dell'Acate sarà presente nella degustazione "Annate vecchie" con il BIDIS Sicilia IGT Bianco 2002.

L'azienda è stata selezionata tra le migliori della sua zona vitivinicola per la partecipazione nella sezione ITALIA TOP SELECTED del Merano WineFestival 2014.

TANÈ- I.G.T. Sicilia Rosso - che significa Gaetana in dialetto siciliano, è uno dei prodotti di punta di Valle dell'Acate. Ottenuto da uve Nero D'Avola, viene invecchiato per 10-12 mesi in barriques francesi nuove e successivamente affinato in bottiglia per almeno 12-14 mesi. Il suo colore rosso rubino profondo e il suo profumo ampio e complesso che ricorda la vaniglia, le spezie e il cioccolato, anticipano un sapore corposo con tannini soffici e rotondi e un lungo finale. Ideale in abbinamento con carni rosse, arrostiti e stufati di cacciagione, selvaggina, formaggi stagionati. Raccomandato con Ragusano DOP a stagionatura di 13 mesi, provola dei Nebrodi e pecorino

Il FRAPPATO - D.O.C. Vittoria Frappato - vino rosso prodotto da un uve Frappato in purezza, invecchiato prima in acciaio per almeno sei mesi e poi affinato in bottiglia per tre mesi, è ottenuto da vigneti siti sulla costa sud orientale con una terra nera, compattata, con ciottoli bianchi, che conferisce al vino complessità nei profumi e una buona acidità. Dal colore rosso rubino molto chiaro e dal profumo fresco, prorompente e fragrante, il frappato è un vino vivace, sottile ma che lascia le sue tracce in bocca una volta degustato. Ideale per aperitivi a base di formaggi freschi e stagionati, salumi, tonno rosso di Sicilia, sushi e sashimi

BIDIS - I.G.T. Sicilia Bianco, ottenuto da uve Chardonnay, è un vino dal colore giallo dorato, invecchiato in acciaio e barriques nuove per 12 mesi e affinato in bottiglia per 4-6 mesi. Il profumo dei fiori bianchi d'agrumi, di rosa selvatica e il sapore complesso e persistente, con un buon equilibrio tra morbidezza, acidità e freschezza sposano perfettamente dei squisiti primi e secondi piatti di pesce elaborati, frutti di mare, piatti di verdure, quiche Lorraine, bottarga, "macco" di fave. I vini di Valle dell'Acate da sempre sono molto amati all'estero, a partire dagli USA dove per primi sono stati esportati da Gaetana Jacono, consapevole del loro valore e unicità e certa che fossero meritevoli, per qualità e caratteristiche, di essere abbinati alla cucina di ogni luogo del mondo. Oggi sono esportati in Europa, Canada, nei nuovi mercati dell'Asia, dal Giappone alla Cina, dalla Russia all'India, oltre ad essere ben posizionati e riconosciuti in Italia e in particolar modo in Sicilia. Della produzione annua di circa 400.000 bottiglie l'esportazione rappresenta il 65%.

Una continua ricerca della qualità è il percorso che Gaetana e l'azienda si sono prefissati di seguire, dalla vigna alla cantina con una particolare attenzione alla terra, al paesaggio, all'armonia e all'idea di produzione che nasce dalla volontà e capacità di coniugare il forte legame della tradizione e della memoria dei processi produttivi e la presenza sul mercato internazionale, attraverso l'adozione di sistemi di gestioni ecosostenibili.

Qualità, territorialità e sostenibilità sono i valori che Gaetana Jacono ha sempre e continua a sottolineare nel corso del suo intervento.

Valle dell'Acate, una delle realtà più in luce e intraprendenti nel panorama enoico della Sicilia sud orientale, è gestita da

Gaetana Jacono, che rappresenta la sesta generazione di viticoltori.

L'azienda è impegnata nella valorizzazione del territorio e delle importanti tipicità della regione con il progetto "7 terre per 7 vini", nella diffusione fuori confine della cultura enologica della propria terra e nell'adozione di metodi ecosostenibili.

Valle dell'Acate offre una serie di vini di incontrastato pregio, solari, dinamici e aromatici; i bianchi Insolia, Zagra e Bidis,

i rossi Il Frappato, la famosa D.O.C.G Cerasuolo di Vittoria, il Moro, Rusciano e Tanè, ottenuto dalla selezione nelle

vendemmie più importanti dei migliori grappoli. Con una produzione annua di circa 400.000 bottiglie, i vini della Valle dell'Acate, vengono esportati con successo nel mondo, e hanno raggiunto oltre agli Stati Uniti, l'Europa, e il Canada, i nuovi mercati dell'Asia, dal Giappone alla Cina, dalla Russia all'India, e sono ben posizionati e riconosciuti in

Italia e in particolar modo in Sicilia.

Per informazioni: Fcomm via Pinamonte da Vimercate,6 - 20121 Milano T. 0236586889

FrancescaPelagotti cell +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it -

Valentina Berti cell +39 342 0686448, valentinaberti@fcomm.it

Fatti trovare nella Ricerca Google e su Maps, gratis

Google My Business [Inizia ora](#)

Dott.ssa Wanda Rizza
Nutrionista

Programmi nutrizionali personalizzati

Da Ottobre 2014 riceve presso
Centro Diagnostico Dott. Giuseppe LaPerna
Via O. M. Corbino, 42 97100 Ragusa

Per informazioni e prenotazione:
Tel. 0932 651826 - 333 3464144
Email: wanda.rizza@yahoo.it

Brevi

04/11	Conferenza stampa di "Partecipiamo"
03/11	Domani a Pozzallo convegno progetto Compass
03/11	AZIONE DELINQUENZIALE PRESSO LA BAMBIN
03/11	CONTROLLI DELLA POLIZIA MUNICIPALE CON T
03/11	Ripristinato l'impianto di illuminazione presso la zon
03/11	Il sindaco di Comiso Spataro a Casa Iacono
03/11	Accademia del Teatro. Iscrizioni aperte sino al tre di
03/11	Centro di accoglienza per minori La Madonna
03/11	Sgravi TARI. Presentazione ISEE prorogabilment
02/11	Cade da un albero un uomo a Scicli

Le più lette della settimana

UFFICIALE IL PASSAGGIO AL PD DI NELLO DIPASQUAL
QUANDO LA MANO SI ADDORMENTA
TERREMOTO 1990: MAGGIORANZA BOCCIA EMENDAN
SICILIA. VARATA LA NUOVA GIUNTA REGIONALE
CROCIFFISSO RIMOSSO PER PROTESTA CONTRO LA C
SIGNOR SINDACO SE CI SEI BATTI UN COLPO!
L'EX ASSESSORE CLAUDIO CONTI RISPONDE AL SINC
IL PRESTIGIOSO PREMIO DEDALO MINOSSE ALL'ARCI
"I RAGUSANI NEL MONDO" IN VISITA DAL COMANDANT
VALENTINA SPATA SI DIMETTE DAL PARTITO DEMOCR

MiniInTheBox

Il meteo a Ragusa

©2014 ilMeteo.it

Ragusa

Oggi

Mattino
Poco nuvoloso

Pomeriggio
Poco nuvoloso