

06/04/2017 | Categoria Notizie [Vino](#) | 53 letture

VINITALY: VALLE DELL'ACATE PRESENTA LE NUOVE ANNATE



Valle dell'Acate: le nuove annate di 7 vini per 7 terre, un condensato di passione e tradizione siciliana. Domenica 9 – mercoledì 12 aprile, Fiera di Verona, viale del Lavoro 8. Padiglione 2 Sicilia, Stand 26 B-31 C.



Ci sono tutta la passione, la professionalità e la tradizione di Gaetana Jacono e dell'enologo di fama internazionale Carlo Casavecchia dentro le 7 nuove annate di Valle dell'Acate che saranno presentate al Vinitaly allo stand 26 B-31 C del Padiglione 2.

Sapidi, minerali, fruttati, i vini di Valle dell'Acate hanno delle note sorprendenti che richiamano il Mediterraneo e ricordano il sole, gli agrumi, in una parola la Sicilia.

Cerasuolo di Vittoria, Frappato, Grillo, Nero d'Avola sono i vitigni prediletti da Gaetana Jacono, al comando dell'azienda: una cantina da cento ettari della Sicilia sud orientale la cui produzione è passata negli anni da 30 mila a 400 mila bottiglie grazie alla qualità dei vini, alla capacità di investire nella coltivazione dei vitigni autoctoni siciliani, alla sua caparbia e perseveranza nel credere ad un progetto con una visione internazionale che l'ha portata a viaggiare per l'Europa, Stati Uniti, Canada, Cina, Giappone, Russia e India diventando dal 2013 Brand Ambassador del Cerasuolo di Vittoria DOCG e del territorio ragusano.

"Coltivo il sogno di realizzare un'azienda agricola perfetta, contemporanea, sostenibile" afferma **Gaetana Jacono** erede di una famiglia che con Giuseppe Jacono iniziò la produzione vitivinicola alla fine del XIX secolo, quando Vittoria era il centro siciliano più attivo nell'esportazione del vino destinato al mercato francese.

Da qui l'idea di investire nel progetto "7 terre per 7 vini", frutto di 50 annidi sperimentazioni sul campo, prima empiriche poi analitiche, che hanno dato al vino un'espressione unica, in grado di esaltarne l'autenticità e le peculiarità. Ogni vino, infatti, si associa al territorio dal quale nasce. E dunque: i bianchi freschi e profumati **Insolia e Zagra**, dalla **Terra Gialla**; il **Moro**, di buona struttura con profumi spiccati di frutti rossi e cioccolato fondente, dalla **Terra Nera**; il rosso **Frappato**, complesso nei profumi e con una buona acidità, dalla **Terra Nera con ciottoli di colore bianco**; il bianco potente, intenso ma delicato, **Bidis**, dalla **Terra Bianca**; il **Rusciano**, vino di grande struttura e complessità, dalla **Terra Rosso Arancio**; il **Tané**, piccolo vigneto che produce non più di 800 gr di uva per pianta, sulla **Terra Ocra** e cretosa e, ovviamente, il **Cerasuolo di Vittoria**, dalla **Terra Rossa**, **vino di punta di Valle Dell'Acate**, 60% uve del Nero d'Avola a 40% uve del Frappato, che nasce dai vigneti dell'altopiano Bidini Soprano, in possesso della denominazione di origine controllata e garantita (DOCG).

Valle dell'Acate, infatti, fa parte del **Consorzio di Tutela del Vino Cerasuolo di Vittoria DOCG** (www.cerasuolodivittoria.eu) che dal 2001 vigila sulla qualità, rappresentando l'85% dei produttori delle aree di produzione del vino Cerasuolo di Vittoria delle province di Ragusa, Catania e Caltanissetta e aderisce al progetto «**Le strade del vino Cerasuolo di Vittoria**».

Ma come saranno le nuove annate? Partiamo dal **Grillo**, vino fresco con note di fiori bianchi e susine gialle, pesca e salvia, caratterizzato dalla sapidità che contraddistingue le terre non lontane dal mare. Nella versione 2016 ha colore giallo paglierino brillante, naso floreale con nota minerale, sorso di buona struttura, elegantissima sapidità.

Frappato e Nero d'Avola sono le punte di diamante della produzione. Il **Frappato 2016**, dal colore rubino brillante, è un capolavoro di autenticità con profumi di viola, rosa, nota fruttata di lamponi, sorso fresco ed equilibrato. Seguono il **Moro 2014**, Nero d'Avola in purezza, dal colore rubino, naso intenso di marasca, mirtilli e spezie, sorso caldo ed elegante.

Il **Tané**, che è il vino più prestigioso, sempre da uve Nero d'Avola, che nel millesimo 2013 ha colore granato, naso profondo, complesso, con note di piccoli frutti, cioccolato e spezie, grande struttura al palato e lunghissima persistenza. E per finire il **Cerasuolo di Vittoria Docg Classico 2014**, dal colore rosso rubino brillante e intenso, profumo di ciliegia, lampone e fine speziatura, sorso morbido e armonico, lunga persistenza.

Relazioni con la stampa: CINQUESENSI di Sara Vitali

Katia Cilia Tel. 0583 316509 – Cell. 338 6542291 katia.cilia@katiacomunicazione.it

Tags/Argomenti: [Valle dell'Acate](#), [Vinitaly](#)