



– LEGENDA –

Dal punto di vista geologico il territorio è caratterizzato da depositi pleistocenici, spesso eteropici ed interdigitati fra di loro con continue variazioni di "facies" sia in senso verticale che orizzontale. Si tratta di materiali, che dal basso verso l'alto, sono rappresentati dalle argille grigio azzurre passanti a silts argillosi di colore giallo biancastro ed infine a sabbie rossastre. I terreni nella parte bassa dell'area sono ricoperti dai depositi detritici alluvionali del fiume Acate.

- ALLUVIONI RECENTI ED ATTUALI – OLOCENE (0-11.700 ANNI FA)
- ARGILLE GRIGIO AZZURRE – PLEISTOCENE INFERIORE (2,58 MLN-781.000 ANNI FA)
- SILTS E ARGILLE – PLEISTOCENE INFERIORE (2,58 MLN-781.000 ANNI FA)
- SABBIE E SILTS – PLEISTOCENE INFERIORE (2,58 MLN-781.000 ANNI FA)
- SABBIE E ARENARIE – PLEISTOCENE MEDIO (781.00-126.000 ANNI FA)



TERRA NERA CON CIOTTOLI BIANCHI

IL FRAPPATO

I vigneti sono in massima parte situati nei depositi detritici alluvionali presenti lungo il fiume Acate, a circa 100 metri s.l.m. Si tratta di terreni con permeabilità medio-alta, di colorazione bruno scura a matrice sabbioso-limoso con inclusi ciottoli calcarei biancastri. Tale struttura permette di avere una buona ossigenazione delle radici che scendono molto in profondità. Il vino prodotto è **Il Frappato**: un rosso che ottiene dalle caratteristiche del terreno complessità di profumi e una buona acidità. Il Frappato è il vino icona di Valle dell'Acate.



TERRA NERA

IL MORO

I vigneti, di circa 20 anni, si trovano su una fascia di terreno a quote comprese fra 115 e 120 metri s.l.m. dove il suolo è composto da argille e marne argillose grigio-azzurre in profondità, con colorazione grigio scura in superficie, con inclusi ciottoli calcarei brunastri. Contengono *Hyalinea Baltica* ed una abbondante macrofauna batiale. Il vino prodotto è un Nero d'Avola chiamato **Il Moro**, di buona struttura e segnato da spiccati sentori di piccoli frutti rossi come more, lamponi e amarene, oltre al cioccolato fondente. Tannino di buona forza e molto gradevole.



TERRA OCRA

TANÈ

Situato in una porzione di terreno, a quota media di 130 metri s.l.m., è caratterizzato da un'alternanza di silts e silts debolmente argillosi di colore ocra a bassa coesione, permeabilità media e contenente *Pecten Jacobeus* e *Ostrea Edulis*. Unico per caratteristiche, questo piccolo vigneto produce la migliore espressione di Nero d'Avola, non più di 800 grammi di uva per pianta. Il vino si chiama **Tanè** che in "siciliano" vuol dire "Gaetana".



TERRA BIANCA

THYMBRA

Il vigneto sorge in una piccola zona dell'altipiano a 250 metri s.l.m. con terreni caratterizzati da sabbie, silts e arenarie fossilifere incoerenti con colorazione da giallo chiaro a biancastro, aventi permeabilità medio-alta di tipo mista per porosità nei silts e fessurazione nei livelli arenacei. La pianta soffre un po', non ha tanta vigoria e questo permette una buona concentrazione del frutto che, grazie alla ventilazione, non matura mai eccessivamente.

Il vino prodotto è **Thymbra**: un bianco potente, intenso ma delicato.



TERRA GIALLA

ZAGRA

Questi vigneti si trovano lungo la costa, dove il terreno è situato nell'alternanza di silts e silts argillosi e precisamente interessa i livelli siltoso-argillosi più superficiali con colorazione giallastra per alterazione delle argille. La coesione e permeabilità è media. Il vino prodotto è lo **Zagra**, che grazie alla struttura del suolo, raggiunge l'espressione più completa possibile dei tre elementi sabbia (terra gialla), vicinanza al mare e ventilazione, rendendolo fresco, sapido e minerale.



TERRA ROSSA

CERASUOLO DI VITTORIA

I vigneti si trovano sull'altipiano chiamato "Bidini Soprana". I terreni si compongono da sabbie silicee fossilifere di ambiente litorale con impronte di corrente, aventi granulometria da media a grossolana con intercalati livelli arenacei. La colorazione varia dal rosso chiaro nei livelli sabbiosi al rosso scuro nei livelli arenacei. La permeabilità risulta elevata per porosità. I vigneti che si trovano sulla terra di colore rosso scuro producono il Nero d'Avola mentre quelli adiacenti al mare sui terreni di colore rosso chiaro producono il Frappato. Dai vitigni del Nero d'Avola e del Frappato si ottiene il **Cerasuolo di Vittoria** (60% uve del Nero d'Avola e 40% uve del Frappato), rosso prestigioso, prodotto di punta di Valle dell'Acate, che ha ottenuto la denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.), nel 2005, ed è l'unica in Sicilia.



TERRA ROSSO-ARANCIO

IRI DA IRI

Questo vigneto è piantato lungo la parte più alta della costa a circa 200 metri s.l.m. nell'altipiano chiamato "Bidini Soprana". Il terreno è composto da sabbie silicee di ambiente litorale a granulometria media, dove la colorazione varia dall'avana all'arancio e la permeabilità è di tipo primario elevata. Qui nasce il nostro Cerasuolo più prestigioso, **Iri da Iri**, un vino di grande struttura e complessità, caratterizzato da sentori "balsamici" unici.