



## LA NUOVA VITA DEL CERASUOLO DI VITTORIA



Nel gioco degli assemblaggi il Cerasuolo di Vittoria di Gaetana Jacono ancora non convince del tutto la stessa produttrice impegnata nella ricerca del sogno in bottiglia. Compito arduo per il blend che si crea in Contrada Bidini nella Valle dell'Acate. Il prossimo passo è cambiare le percentuali di Nero d'Avola e Frappato. Da 70-30 a 60-40% in attesa che si compia quel passo decisivo per affrancare questo rosso. Le avvisaglie di quanto può essere non mancano. Un esempio è l'annata 2009 la più accattivante degustata in un lotto che comprendeva anche 1996, 2000, 2006, 2007, 2010. Nonostante l'annata piovosa, il Cerasuolo 2009 ha sfoggiato una buona trama tannica, una compostezza elegante, dolcezza di frutta rossa, armonia e un bel colore rubino. "Il meno siciliano delle annate uscite nelle ultime stagioni", ha detto Gaetana Jacono, farmacista mancata, molto orgogliosa dei vini prodotti in Contrada Bidini ormai da sei generazioni.







Prossimo step è cercare un equilibrio più razionale tra Nero d'Avola, corposo e caratteriale e Frappato, "principe" nell'area di Vittoria, generoso e pronto a sfoggiare sentori di marasca e fragoline selvatiche di Tortona. Nel tempo si è giocato spesso con il cambio di percentuale, ma forse è giunto il momento di assestare questo vino che si fregia della Docg, su valori più definiti. Meno Nero d'Avola (60 per cento) più Frappato (40 per cento) potrebbe essere la strada giusta tenendo presente l'annata 2009 una delle migliori uscite dall'azienda.



Frappato come sempre convincente. Anche per l'annata 2013. Un vino che sta bene in tavola ogni giorno, note di piccoli frutti rossi, freschezza e armonia. Da accompagnare al pesce, frittura, calamaretti. Ideale in estate, leggermente fresco, sotto il pergolato.



DOVE COME QUANDO

Valle dell'Acate

Contrada Bidini

Acate (RG)

Tel. +39 0932 874 166

[www.valledellacate.it](http://www.valledellacate.it)

Produzione: 450.000 bottiglie

Ettari di vigna: 100

Cerasuolo di Vittoria 2009

Produzione : 100.000 bottiglie

Vitigni: Nero d'Avola, Frappato

Prezzo in enoteca: euro 13

Frappato 2013

Produzione: 70.000 bottiglie

Vitigno: Frappato

Prezzo in enoteca: euro 8



Publicato da [Mauro Remondino](#) a 19:55