

# IL LOVE *Sicilia*

Mensile di stili, tendenze, consumi  
Anno 12 n.107- Maggio 2015 - € 3,00

**Speciale**



**VETRINA MILANESE  
PER LA SICILIA  
TRA ECCELLENZE  
E POLEMICHE**

**Ritratti**

**ENZO MAIORC  
IL VECCHIO E IL MAR**

**Food**

**NOVE CHEF CONSIGLIANO  
DOVE FARE LA SPES**



*E brava*

# GIULIA

**GIULIA BONGIORNO SI RACCONTA TRA PUBBLICO E PRIVATO  
LA VITA DA MAMMA, L'AMORE PER LO SPORT, IL LEGAME CON LA SICILIA  
ECCO IL VOLTO PIU SEGRETO DELL'AVVOCATO DEI PROCESSI IMPOSSIBILI**

ISSN 1972-2494  
9 771972 249001 50107

## Vittoria Il Frappato '14

Una realtà di oltre 100 ettari, risalente all'Ottocento, di proprietà delle famiglie Jacono e Ferreri, punto di riferimento qualitativo per l'intera enologia siciliana. Al timone della bellissima azienda, collocata nella immensa vallata situata ai piedi della città di Acate e solcata dal fiume Dirillo, l'ultima generazione: Gaetana Jacono, brillante personaggio-immagine della casa vinicola, e Francesco Ferreri, autorevole presidente di Assovini. Storia, tradizione e modernità sono simboleggiati dalla compresenza di una innovativa cantina e di un affascinante antico palmento. Le uve autoctone formano la gran parte della produzione della maison, nero d'Avola e frappato in primis, ma non mancano alcune delle più importanti espressioni delle cultivar internazionali. Il Cerasuolo di Vittoria è da sempre il cavallo di battaglia di Valle dell'Acate, ma a noi piace moltissimo, nella sua fresca e fragrante purezza, Il Frappato, di cui abbiamo provato l'esemplare versione '14. Rubino limpido e brillante, ci ha conquistati con sfumature nitide e intense che ricordano la fragola, i gelsi, i mirtili, i lamponi, la violetta e le erbe aromatiche. Al palato tornano in pieno tutte queste nuance e risulta avvolgente, elegante, succoso, dai tannini lievi e rotondi, ben supportato da una fresca acidità. Un vino particolare, bello, brioso e sbarazzino, con una sua personalità ben definita e raffinata, che è bene gustare ad una temperatura appena più bassa di quella dei comuni rossi. Eccellente l'unione con un polpettone di carne in umido ripieno di uovo e formaggio. Sullo scaffale a circa 10 euro.

84/100



### VALLE DELL'ACATE

Contrada Bidini 97011 - Acate (RG)  
tel. 0932874166 - fax 0932875114  
info@valledellacate.it - www.valledellacate.com

## Colomba Platino Risignolo '14

Un casa vinicola di assoluto prestigio, conosciuta in tutto il mondo sin dal 1824, anno in cui venne fondata da Giuseppe Alliata, Principe di Villafranca e del Sacro Romano Impero, Grande di Spagna e Duca di Salaparuta. Dal 2001 è di proprietà dell'ILLVA di Saronno di Augusto Reina e comprende tre celeberrimi marchi, Florio, Corvo e, appunto, Duca di Salaparuta, che ne sta valorizzando nel tempo, in una logica imprenditoriale moderna e innovativa, tutte le straordinarie potenzialità, che fanno di questa maison siciliana un player assai autorevole e affermato del mercato globale. Non esiste consumatore di vino che non abbia assaggiato l'etichetta Colomba Platino, le cui prime bottiglie risalgono al 1959, vino storico dell'azienda, da sole uve insolia, oggi prodotto esclusivamente dai vigneti di proprietà della Tenuta di Risignolo, fra i comuni di Salemi e Gibellina. Notevole l'annata '14, che oltre al restyling della bottiglia e dell'etichetta, è caratterizzata da un lungo contatto del mosto con i lieviti e da un adeguato affinamento in bottiglia. Il risultato ci è parso esaltante ed ha dato nuovo e maggiore carattere al celebre vino, segnato da un bel colore paglierino brillante solcato da lampi verdolini. Al naso è complesso, nitido e ben articolato con nuance che ricordano gelsomino, fiori di ginestra, mandorla, pesca bianca matura. In bocca è scattante, minerale, di encomiabile spessore gustativo, vibrante nell'acidità, molto persistente, fine ed elegante. Un vino antico e nuovo nello stesso tempo, davvero piacevole, da abbinare ad una ricca tempura di gamberi rossi. Sui 12 euro.

83/100



### DUCA DI SALAPARUTA

Via Nazionale, SS 113 - 90014 - Casteldaccia (PA)  
tel. 091945201 - fax 091953227 - info@duca.it - www.duca.it