



**VALLE DELL'ACATE AL PADIGLIONE VINO - A TASTE OF ITALY ,
EXPO 2015
IN DEGUSTAZIONE ZAGRA GRILLO D.O.C SICILIA 2014 E IL FRAPPATO
D.O.C VITTORIA 2014,
VINI DI PUNTA DELL'AZIENDA**

*Il tasting, dal titolo "Vini di Sicilia", avrà luogo il 14 luglio dalle ore 16.30 alle 18.00 presso la **sala Convivium** del Padiglione Vino - A Taste of Italy*

Ragusa, luglio 2015. **Valle dell'Acate**, azienda vitivinicola siciliana gestita da **Gaetana Jacono** e Francesco Ferreri e giunta alla sesta generazione di viticoltori, il **14 luglio in Expo parteciperà alla** degustazione "**Vini di Sicilia**" che avrà luogo dalle ore 16.30 alle ore 18.00 presso la **sala Convivium** del Padiglione Vino – A Taste of Italy (www.vino2015.com).

In degustazione Zagra Grillo D.O.C Sicilia 2014 e Il Frappato D.O.C Vittoria 2014 Valle dell'Acate, due vini di punta dell'azienda, che verranno presentati da Gaetana Jacono, titolare di Valle dell'Acate, Brand Ambassador del Cerasuolo DOCG e ambasciatrice del progetto We - Women for Expo.

Il bianco Zagra Grillo D.O.C Sicilia 2014, prodotto da uve grillo, è ottenuto da vigneti siti sulla costa e da una **terra con il suolo sabbioso-argilloso dal caratteristico colore giallo**. Terreni abbastanza leggeri che danno ai vini freschezza e complessità. Dal colore giallo paglierino brillante e dal sapore pieno e asciutto Zagra Grillo D.O.C Sicilia 2014 ha una buona acidità in equilibrio con i profumi e una spiccata sapidità e mineralità. Ideale con frutti di mare, frittelle di pesce e di verdure, tempura, caponata di verdure.

Il Frappato D.O.C. Vittoria 2014, vino rosso prodotto da uve Frappato in purezza, è ottenuto da vigneti siti nella parte bassa a circa 100 mt slm. La **terra è nera, compatta, con ciottoli bianchi**, caratteristiche che conferiscono al vino complessità nei profumi e una buona acidità. Invecchiato prima in acciaio per almeno sei mesi e poi affinato in bottiglia per altri tre, 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.

Entrambi i vini sono l'espressione del primo intervento dell'enologo Carlo Casavecchia che, a partire dalla vendemmia 2014, considerata la migliore degli ultimi 10 anni, è consulente tecnico della cantina Valle dell'Acate, con l'obiettivo di valorizzare, insieme ai titolari Gaetana Jacono e Francesco Ferreri e il team, il patrimonio e l'eccellenza vinicola dell'azienda.

Gaetana Jacono parlerà anche del progetto 7 TERRE PER 7 VINI, ogni vino ha una sua terra. Per ognuno dei 7 vini che costituiscono la linea più prestigiosa di Valle dell'Acate (il Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G, i D.O.C Il Frappato, Bidis - Chardonnay e Zagra-grillo gli I.G.T Rusciano, Tané e Il Moro che dal 2012 diventa D.O.C) è stato identificato e selezionato il terreno giusto che caratterizza fortemente la vigna dando al prodotto finale un'espressione particolare ed unica, con la consapevolezza della valenza del "terroir" che rappresenta un importante valore aggiunto nella produzione.

I Vini Valle dell'Acate nascono da vigneti che seguono un protocollo di sostenibilità, e sono già in riconversione per la certificazione biologica ICEA. L'azienda ha abbracciato il progetto VIVA , sustainable wine.

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; la famosa D.O.C.G Cerasuolo di Vittoria, i D.O.C Il Frappato, Bidis e Zagra, gli I.G.T Rusciano, Tané e Il Moro che dal 2012 diventa D.O.C, 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 Francesca Pelagotti cell +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it - Valentina Berti cell +39 342 0686448, valentinaberti@fcomm.it – Laura Marangon cell + 39 340 9605508, lauramarangon@fcomm.it