

SCOPRI DI PIÙ

RISPARMI IL 100% SULLA COMPONENTE ENERGIA PER IL PRIMO MESE, E HAI DOMICILIAZIONE E BOLLETTA WEB.

LA COMPONENTE ENERGIA RAPPRESENTA CIRCA IL 50% DELLA SPESA COMPLESSIVA DI LUCE EPO GAS, IVA E IMPOSTE ESCLUSE. LE RESTANTI COMPONENTI DI SPESA SONO APPLICATE NELLA MENSILE STABILITÀ E AGGIORNATA DALL'AUTORITÀ.

Chi siamo | Redazione

XAOS

Funweek.it sul tuo Smartphone

funweek

Funweek.it sul tuo Smartphone

HOME CINEMA MUSICA TV PEOPLE SPORT STRANO ROMA MILANO

Eventi Teatro Musei Concerti Expo Ristoranti Locali Mostre Fiera



TOP MEDIASET CALENDARIO EVENTI SALOTTINO LIVE SCARICA MOBILE

Wine Festival 2015

Il 7 e l'8 novembre



Valle dell'Acate, azienda vitivinicola siciliana gestita da Gaetana Jacono e Francesco Ferreri e giunta alla sesta generazione di viticoltori, sarà presente alla 24° edizione del **Merano Wine Festival**, un appuntamento unico nel suo genere: grandi vini e alta gastronomia racchiusi in un concetto semplice e chiaro ovvero "eccellenza vera".

TANÈ NERO D'AVOLA, SICILIA I.G.T 2011 BIDIS-CHARDONNAY e SICILIA D.O.C 2012, selezionati in seguito alla degustazione e valutazione effettuata dalla Commissione d'Assaggio permanente del Merano WineFestival, e vincitori del Merano Wine & Culinaria Award 2015, saranno offerti in degustazione il 7 e l'8 Novembre dalle ore 10.00 alle ore 18.00 e lunedì 9 Novembre dalle ore 10 alle ore 17.00, al Kurhaus, Sala Goethe stand n. 294.

Nella giornata del 9 novembre, dalle ore 10.00 alle ore 17.00, Valle dell'Acate sarà inoltre presente nella degustazione "Annate vecchie" con il CERASUOLO DI VITTORIA D.O.C.G CLASSICO 2005, vino che al meglio rappresenta l'eccellenza e la qualità di Valle dell'Acate.

Il Cerasuolo di Vittoria è uno dei primi rossi siciliani ad avere ottenuto il riconoscimento della DOC nel 1973 e il primo ad aver ricevuto la D.O.C.G il 13 settembre 2005.

Proprio per questo motivo Valle dell'Acate ha deciso di far degustare al Merano Wine Festival un vino intriso di storia e passione e massima espressione del territorio ragusano.

I tre vini rientrano nel progetto "7 TERRE PER 7 VINI", una realtà frutto di 50 anni di sperimentazioni sul campo, fiore all'occhiello della cantina: per ognuno dei 7 vini che costituiscono la linea più prestigiosa di Valle dell'Acate 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.

TANÈ- NERO D'AVOLA SICILIA I.G.T 2011 - in dialetto siciliano significa Gaetana - è ottenuto da uve Nero D'Avola, e proviene dalla terra ocra. Viene invecchiato per 10-12 mesi in barriques di rovere francese nuove e successivamente affinato in bottiglia per almeno 12-14 mesi. Il colore rosso granato profondo e il suo profumo ampio e complesso che ricorda la vaniglia, le spezie e il cioccolato, anticipano un sapore corposo con tannini soffici e rotondi per un lungo finale. Ideale in abbinamento con carni rosse, arrosti e stufati di cacciagione, selvaggina, formaggi stagionati. Raccomandato con Ragusano DOP a stagionatura di 13 mesi, provola dei Nebrodi e pecorino.

BIDIS-CHARDONNAY SICILIA D.O.C 2012, ottenuto da uve Chardonnay, proviene dalla terra bianca. È un vino dal colore giallo dorato con riflessi verdognoli, invecchiato in barriques nuove per 12 mesi e affinato in bottiglia per 4-6 mesi. Il profumo è complesso, intenso, ricco di sensazioni tipiche di frutti maturi impreziosite da sentori di vaniglia, frutta secca e spezie. Il sapore complesso e persistente risulta armonico ed elegante. Squisito con i primi e i secondi piatti di pesce elaborati, frutti di mare, piatti di verdure, quiche Lorraine, bottarga, "macco" di fave.

CERASUOLO DI VITTORIA D.O.C.G CLASSICO 2005, 60% uve del nero d'avola e 40% uve del frappato, prodotto di punta di Valle dell'Acate, proviene dalla terra rossa, dove la struttura dei terreni è composta da sabbie rosse chiaro o scuro di medio impasto con una buona profondità.

Dal colore rosso ciliegia intenso e brillante, dai sentori di frutti rossi e ciliegie mature, dal sapore morbido e pieno, persistente e aromatico il Cerasuolo di Vittoria Docg è ideale abbinato al Ragusano D.O.P. stagionato, a piatti elaborati anche speziati, pollo al curry, patè di cacciagione, agnello, coniglio.

Tutti i vini dell'azienda 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.

[Continua...](#)



pagine dell'articolo

funweek.it
foto@Ufficio Stampa

Torna alla pagina di [Milano](#)



TWT compie 20 anni: per festeggiare si regala un murale di Pao
Il tema scelto da Pao è Cloud



Estathé Market Sound giunge al termine: è stato il Festival più lungo al mondo
Il Festival è iniziato il 30 aprile ed è terminato il 31 ottobre



Penelope Cruz a Milano per Carpisa: bagno di folla in centro
L'attrice firma una capsule collection



Milano, il Museo Botanico porterà il nome di Aurelia Josz
Chi era Aurelia Josz?

MUSICA VIVA
UN PATTO PER LA MUSICA VIVA NELLA CITTÀ DEL FUTURO

Musica Viva, sottoscritto il patto per la musica: si rilancia la musica dal vivo
'Abbiamo avviato un dialogo molto forte tra i soqgetti coinvoti'