

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



- [HOME](#)
- [CAMPANIA](#)
- [CRONACA](#)
- [POLITICA](#)
- [ECONOMIA](#)
- [MOTORI](#)
- [ESTERI](#)
- [LAZIO](#)
- [AMBIENTE](#)
- [SALUTE](#)
- [SPORT](#)
- [CULTURA](#)
- [TURISMO](#)

ULTIM'ORA[> TUTTE LE NEWS](#)

- 12:54 - Lz**
Roma. 36° anniversario scomparsa dell'appuntato di P.S. Michele Granato [LAZIO](#)
- 12:50 - Amb-Ener**
Riscaldamento globale, Aavaaz: "Ora basta parole" [AMBIENTE](#)
- 12:43 - Spetcul**
"Primavera è donna": premio artistico di poesia, racconti, immagini e musica [CULTURA](#)
- 12:41 - Cro**
"Una Nastro Azzurro con": vince il design di Federica Sala [CRONACA](#)

[Fai di ppn la tua home page](#)**FOTO DENUNCIA**
Segnalateci sprechi, disservizi e ingiustizie. [ppn](#) [primapaginaneWS.it](#) *sul tuo sito*Articolo [ricerca](#)**NEWS PPN****Tur - Vini di Valle dell'Acate al Merano Wine Festival 2015**

Roma, 9 nov (Prima Pagina News) 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 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 oca. 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, arrostiti 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.

(PPN) 9 nov 2015 13:11

- [in Share](#)
- [Mi piace](#) 0
- [Condividi](#)
- [Tweet](#) 0
- [G+](#) 0

ALTRI ARTICOLI

- Sport**
Leicester, Ranieri: "Lega spirito inglese con tecnica italiana"
- Sport**
Salah, lesione alle articolazioni: fuori per più di un mese
- Politica**
M5S, Grillo: "Partito Nazione ricorda Partito unico fascista"
- Cronaca**
Corruzione, Papa Francesco: "C'è sia in vita politica che religiosa"
- Ambiente**
Dissesto idrogeologico, Simoncini: Necessario abbattimento burocrazia
- Economia**
Carige nomina Mediobanca e JP Morgan advisor

[Lavoro.org](#) Trova **LAVORO** con **NOI!**
Migliaia di aziende ti stanno cercando! **REGISTRATI SUBITO!**