



LOGICO CHE IN POMPA MAGNA ERA STATO ANNUNCIATO DALL'ASSESSORE BONETTA NELLE SCORSE SETTIMANE? ~ MANCA valle dell'acate

Home Attualità Politica Economia Cultura Cronaca Sanità Sport

06/11/2015 - 12:38

(Merano, Kurhaus, Sala Goethe stand n. 294, 7-9 novembre 2015)

I VINI VALLE DELL'ACATE A MERANO



Ragusa, novembre 2015. 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.

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, Tanè 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

Galleria fotografica



Nessun commento inserito



MOLTO PIÙ DI UN'UNIVERSITÀ

800.185.095 www.unipegaso.it

Registro Imprese

Registro Imprese online.
Accedi ora e Registrati
Gratuitamente!



Dott.ssa Wanda Rizza
Nutrionista
Programmi Nutrizionali Personalizzati

Riceve presso
Centro Diagnostico Dott. Giuseppe LaPerna
Via O. M. Corbino, 42 - 97100 Ragusa

Per informazioni e prenotazione:
Tel. 0932 651826 - 333 3464144
Email: wanda.rizza@yahoo.it

www.creabanner.it

La tua crescita culturale...

Associazione Culturale
"Ricorda la Terra Madre?"
Ripercorri il cammino agricolo dalla semina del grano al raccolto per godere dei sapori e saperi della nostra terra.

Progetto per le scuole da ottobre 2015 a giugno 2016 presso la "Fattoria Bracchitta" c.da Cento Pozzi, Ragusa

contatti: Paolo 332-3945409 - info@ricordalaterramadre.it
www.ricordalaterramadre.it

Brevi	
09/11	Un solo punto per l'Audax Ragusa
07/11	Progetto "Oltre la Valle"
07/11	Lunedì inizieranno i lavori
06/11	14° Congresso della Società di malattie infettive
06/11	IL CIRCOLO RINASCITA DEMOCRATICA DEL PD DI R.
06/11	PROTEZIONE CIVILE COMUNALE DI RAGUSA A MES
06/11	IL CONSIGLIO COMUNALE DI RAGUSA A SOSTEGN
06/11	LE OPERE DEL MAESTRO MARIO SALVO IN MOSTR.
06/11	CONSIGLIO COMUNALE A COMISO PREVISTO PER I
06/11	UniCredit: il 9 novembre si inaugura l'agenzia di Moc

Le più lette della settimana	
EMANUELA BONNINCONTRO VINCE IL CONCORSO PER IL CA	
CONDOMINI SENZA AMMINISTRATORE	
QUANDO LA MANO SI ADDORMENTA	
LA PEDALINENSE YLENIA MIGLIORISI VINCITRICE DELLA ME	
SICILIA NASCE LA NUOVA GIUNTA CROCETTA	
RIMOSSA IL PREFETTO CANNIZZO A PALERMO	
CLAMOROSO: PER IL MUOS DI NISCEMI DOSSIER ALL'UNIOI	
ACATE: ACQUA DELLA DIGA DEL RAGOLETO INQUINATA?	
POSSIBILE (GIUSEPPE CIVATI) SU NUOVO GOVERNO SICILLI	
LETTERA A PAPA FRANCESCO	

DOLOMITI FAMILY RESORT
GARBERHOF *****
Hotel per bambini in Rasun Anterselva, Alto Adige

A due passi dalle Dolomiti e Plan de Corones

Trattamento All Inclusive - Assistenza Bambini e Neonati - Piscina outdoor - Piscina coperta
Vasco per Neonati - Spa de Montagne - Soft Fitness - Cucina Gourmet

da 107€ da 40€
per adulto per bambino per notte

RICHEDE SENZA IMPEGNO

Il meteo a Ragusa

©2015 ilMeteo.it

Ragusa	
Oggi	
Mattino	Sereno ☀
Pomeriggio	Sereno ☀
Sera	Sereno 🌙
Domani - 10/11	
Mattino	Sereno ☀
Pomeriggio	Sereno ☀
Sera	Sereno 🌙
Dopo domani - 11/11	
Mattino	Sereno ☀
Pomeriggio	Sereno ☀
Sera	Sereno 🌙