



## Enogastronomia, i vini di Valle dell'Acate al Merano Wine Festival

Redazione Sicilia Journal 07/11/15 Cronaca, Enogastronomia

Mi piace Condividi Piace a 3 persone.

MERANO – TANÈ NERO D'AVOLA SICILIA I.G.T 2011 e BIDIS-CHARDONNAY SICILIA D.O.C 2012 vincitori del Merano Wine & Culinaria Award 2015, Tra le annate vecchie CERASUOLO DI VITTORIA D.O.C.G CLASSICO 2005

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, 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.