

COMUNICATO STAMPA

La tendenza dell'estate 2016: vini rossi freschi **VOGLIA DI FRAPPATO**

Inserito nella Top 20 dei vini estivi dal Wall Street Journal, il Frappato Doc Vittoria di Valle Dell'Acate tra i protagonisti al Festival agri-rock «Collisioni»

Degustazioni Valle dell'Acate a Collisioni - Domenica 17 Luglio dalle 17 alle 18.30, Barolo (CN)

Acate, luglio 2016 – «Smile Wine», il vino del sorriso. Lo chiamano così negli Stati Uniti, dove è amatissimo per la sua versatilità e freschezza. È il **Frappato DOC Vittoria**, tra i vini più conosciuti di **Valle dell'Acate**, cantina da cento ettari della Sicilia sud orientale gestita da Gaetana Jacono. Il Wall Street Journal lo ha inserito tra i quattro rossi della **Top 20 dei vini più indicati per l'estate** definendolo agile, da servire, al pari del Beaujolais citato, lievemente raffreddato.

Se scegliere il calice migliore con le alte temperature non è semplice, sulle tavole italiane e internazionale non si escludono più i rossi. Il Frappato DOC Vittoria è un rosso fresco e prorompente che, fin dal primo incontro con l'olfatto, diventa travolgente. **Domenica 17 Luglio 2016 dalle 17 alle 18:30**, l'annata 2015 incanterà i palati degli ospiti del **festival agri-rock Collisioni**, l'appuntamento che per l'ottavo anno consecutivo riunisce gli amanti della musica e del buon cibo. Luogo d'incontro 2016, il paese di Barolo, mecca del vino piemontese.

«Il Frappato è il mio vino più familiare, un rosso che conosco da oltre 20 anni e di cui la mia famiglia, che lo produce da sei generazioni, possiede tutti i segreti – commenta **Gaetana Jacono**, responsabile di Valle dell'Acate, tenuta che segue con il padre Giuseppe, i fratelli Antonio e Maria Gabriella e la famiglia Ferreri, nelle persone di Ottavio e Francesco, quest'ultimo presidente di Assovini Sicilia - *È un vino fresco che al naso esplose in profumi di lamponi, more e fiori di viola, mentre in bocca arriva morbido e vellutato».*

Una freschezza, quella del Frappato, che è affidata solo all'acciaio, senza passaggi in legno, e che si consiglia di servire a una temperatura di 14 gradi, abbinato con tonno, baccalà, salmone, sushi/sashimi.

Inoltre, sempre della cantina Valle dell'Acate, sarà possibile degustare **Zagra-Grillo Sicilia D.O.C. 2015**, un vino ottenuto da uve Grillo in purezza affinate in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per altri 4, dal colore giallo paglierino e dal profumo brillante. Nella zona vip, invece, si potrà degustare il **Cerasuolo di Vittoria DOCG Classico 2013**, vino di punta della cantina, con 60% uve del Nero d'Avola e 40% uve del Frappato, dal colore rosso ciliegia, intenso e brillante, con tannino vellutato, persistente e aromatico. Perché è sempre il momento per un rosso italiano. Anzi, ragusano.

CONTATTI STAMPA

Sara Vitali: 335.6347230

Emanuela Capitanio: 347.4319334

Tel: 0583 – 316509; press@cinquesensi.it