del 12 Luglio 2017

QN Quotidiano Nazionale
QUOTIDIANO: MILANO

estratto da pag. 31

Grandi bottiglie piccoli prezzi

di LORENZO FRASSOLDATI

SICILIA, ALLA SCOPERTA DELL'AUTOCTONO FRAPPATO

VOLETE *un rosso perfetto sul pesce? C'è un autoctono siciliano che fa al vostro caso. È il Frappato. Il vitigno è uno dei meno conosciuti dell'isola, messo in secondo piano anche dal recente boom dei vini dell'Etna, anche se in blend col Nero d'Avola nobilita l'unica docg siciliana, il Cerasuolo di Vittoria. L'area di produzione è il triangolo Ragusa, Siracusa, Catania; il terroir di elezione il Ragusano, in particolare la valle del fiume Acate. E Valle dell'Acate si chiama la maison di Gaetana Jacono, vera lady del vino di questa Sicilia sud orientale, cento ettari tra palme e aranceti per la maggior parte reimpiantati con vitigni locali e internazionali. Una produzione annua di circa 400mila bottiglie, un'azione costante di valorizzazione del territorio, anche attraverso la scelta dell'ecosostenibilità. Erede di una famiglia che con Giuseppe Jacono iniziò la produzione vitivinicola alla fine del XIX secolo, quando Vittoria era il centro siciliano più attivo nell'esportazione del vino destinato al mercato francese, Gaetana ha costruito una cantina «contemporanea e sostenibile» in cui si fondono tradizione e sperimentazione e che esporta in tutto il mondo i profumi della sua terra.*

Spalla ideale per dare eleganza e profumi al Nero d'Avola, in purezza il Frappato è un sorso fresco ed equilibrato, mai troppo strong. Questo 2016 al naso profuma di viola e rosa, in bocca è fragrante, struttura esile con tannini setosi ed eleganti in un mix di freschezza e bevibilità.

Ottimo compagno, anche leggermente rinfrescato, per piatti di pesce, zuppe, tonno, sushi. In enoteca a 11-12 euro **IL FRAPPATO 2016**, *Valle dell'Acate Info: www.valledellacate.com*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile. Il logo della testata e il contenuto dell'articolo appartengono ai legittimi proprietari.