



# VALLE DELL'ACATE

PROFILO  
AZIENDALE  
2023

[www.valledellacate.com](http://www.valledellacate.com)

## LA NOSTRA STORIA - Vignaioli dal 1870

*"Il vino accompagna l'uomo nella storia.  
Il vino è cultura e la cultura non s'interrompe: si tramanda.  
Si prende dal passato e si porta nel futuro"*  
Gaetana Jacono

Valle dell'Acate sorge nelle contrade Biddini Soprana e Sottana, tra i colli sinuosi formati dal fiume Dirillo, in provincia di Ragusa. Valle dell'Acate custodisce il sapere di generazioni di imprenditori agricoli, l'amore per la propria terra e il gusto per l'eccellenza di una grande famiglia. È stato Giuseppe Jacono, per primo, ad avviare la produzione vitivinicola, aprendo la cantina alla fine del XIX secolo, quando Vittoria era il centro siciliano più attivo nell'esportazione del vino Frappato destinato al mercato francese. Da allora, tale vocazione è stata custodita e tramandata e, negli ultimi decenni è andata specializzandosi nella coltivazione dei vitigni autoctoni siciliani più caratterizzanti e di maggior potenziale come il Frappato e il Cerasuolo di Vittoria (blend di Nero d'Avola e Frappato), unica DOCG della Sicilia.

Per questo oggi Valle dell'Acate rappresenta l'espressione autentica di un modo di fare vino nata dall'incontro tra la potenza della natura di questa valle, il valore delle tradizioni e l'implementazione delle tecnologie eco-sostenibili più avanzate, proponendosi come l'espressione di una civiltà.

La cantina Valle dell'Acate nasce in un sito dalla rilevante valenza archeologica, riportato alla luce dal rinvenimento di una necropoli greca e da sempre valorizzato dall'attività della famiglia Jacono. La natura incontaminata, i filari di uva che ricamano i declivi, i riflessi argillosi del terreno creano un paradiso naturale in cui si stagliano il vecchio Palmento (il locale della pigiatura) e l'aulica "Dispensa" (la cantina) del XIX secolo, testimoni architettonici della lunga tradizione vitivinicola della famiglia.

L'ultima generazione della famiglia Jacono conduce una delle realtà più antiche e accreditate del panorama enologico della Sicilia sud-orientale, ed è impegnata a proseguire e valorizzare l'antica tradizione vitivinicola della provincia di Ragusa, in quel triangolo di territorio tra Acate, Comiso e Vittoria.

## IL TERRITORIO DI VALLE DELL'ACATE E LA CONTRADA BIDDINI

La campagna di Acate sita nel triangolo della Sicilia sud-orientale, Comiso - Vittoria - Acate è insieme dolce e aspra, svela fertili zone collinari che degradano dolcemente verso coste basse e uniformi, con ragnatele di bianchi muretti a secco che delimitano i campi fino a perdersi tra le dune sabbiose e le scogliere di un mare cristallino. Un contesto naturale unico inserito nella culla dell'arte barocca, con città riconosciute dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità.

La morfologia di Valle dell'Acate è caratterizzata da 7 tipologie di terre diverse, una caratteristica naturale preziosa, valorizzata da 50 anni di sperimentazioni sul campo, prima empiriche poi analitiche, che hanno indicato il terreno giusto e più caratterizzante di ogni vigna per produrre il vino migliore e rappresentate della cifra peculiare di ogni lembo di terra, dando vita al progetto "7 terre per 7 vini".

Grazie al ricco menu di [esperienze enogastronomiche](#) alla "House of Pairings " e di degustazioni in cantina a Valle dell'Acate è possibile ripercorrere la storia dell'enologia del secolo scorso ma anche apprezzarne l'evoluzione, attraverso i suoi vini.



## VALLE DELL'ACATE E LA SOSTENIBILITÀ

Valle dell'Acate produce vini votati all'eccellenza nella loro pura espressione di stile. Interamente biologica e impegnata nell'applicazione di tecnologie eco-sostenibili è in costante osservazione, cura e ricerca. Una ricerca che passa attraverso il rispetto della biodiversità di questo esteso territorio che, in alcuni punti raggiunge i 300 metri slm. Un patrimonio naturale, ricco di microclimi che se in equilibrio tra loro, ne garantiscono la rigenerazione e quindi la vita.

Valle dell'Acate fa parte di questo equilibrio applicando misure concrete e rigorose quali:

- l'uso di sistemi di irrigazione che massimizzano l'efficienza dell'acqua evitandone lo spreco;
- la riqualificazione del territorio attraverso opere di ristrutturazione delle antiche strutture aziendali che riportano alla luce l'antico splendore del luogo, carico di storia e bellezza naturalistica, rispettando sempre le sue caratteristiche;
- la creazione del progetto "7 terre per 7 vini", un percorso di valorizzazione del territorio e delle sue tipicità più importanti, che si caratterizza per la selezione di un territorio specifico per ciascun vino, in modo tale da caratterizzare fortemente la vigna e conferire al prodotto finale un'espressione unica e inimitabile;
- la certificazione dell'azienda con il protocollo "VIVA sustainable wine", progetto nazionale pilota avviato nel 2011 dal Ministero dell'Ambiente, Direzione Generale per lo Sviluppo Sostenibile, l'Energia e il Clima per misurare la performance di sostenibilità della filiera vite-vino, a partire dal calcolo delle impronte dell'acqua e del carbonio (Water&Carbon footprint), che ha visto la partecipazione di alcune grandi aziende italiane del settore;
- la recente costituzione del progetto Comunità Energetica del Vigneto Italia, nato dalla collaborazione di Banca Agricola Popolare di Ragusa, prevede l'implementazione di una piattaforma per la gestione di un impianto di 200 kw legato alle aziende limitrofe. L'obiettivo è quello di coinvolgere imprese agricole e vitivinicole della zona di Acate, in provincia di Ragusa, condividendo virtualmente i propri consumi di energia e ottenendo incentivi statali ventennali da redistribuire a vantaggio di tutti gli iscritti, con benefici economici e ambientali per tutto il territorio.

## I VINI VALLE DELL'ACATE

*"I nostri vini siamo noi, la nostra storia. Non seguo le mode, perseguo piuttosto l'eccellenza dei sapori autoctoni della mia terra, traducendoli in vino. Se devo lavorare anni per mettere a segno il miglior equilibrio di tempi, sapori e consistenza per una sola etichetta, sono pronta a farlo".*

Gaetana Jacono

I 70 ettari di vigneto di Valle dell'Acate sono caratterizzati da sette terre di diversa tipologia e struttura che si estendono tutt'intorno al vecchio Palmento e alla Dispensa, testimoni architettonici della lunga storia della famiglia, esperta conoscitrice e produttrice del miglior Frappato di Sicilia e BDN il Cerasuolo di Vittoria, l'unico DOCG della regione.



Sette diverse terre che regalano unicità e identità ai vini Valle dell'Acate, inconfondibili nella loro espressione di stile più pura, solari ed eleganti. Vini che rivelano appieno l'autentica espressione della storia e del carattere del territorio Ibleo.

- D.O.C.G. Cerasuolo di Vittoria Classico BDN e il Cru Iri da Iri Cerasuolo di Vittoria DOCG
- D.O.C Vittoria Il Frappato
- D.O.C. Sicilia Zagra -Grillo
- I.G.T. Terre Siciliane Thymbra - Vermentino
- D.O.C Vittoria Il Moro - Nero d'Avola
- D.O.C Vittoria Tanè Nero d'Avola, Cru

A questi si aggiunge la **linea Bellifolli**: vini freschi e brillanti che sintetizzano la bellezza, la follia, la luce accecante e la burrascosità dello spirito siciliano. Spirito che si ritrova nelle maschere dei balconi barocchi che campeggiano sulle cinque etichette dei vini di questa linea. Una rosa di sapori autoctoni caratterizzati da brillantezza e aromi sorprendenti. Insolia, Bianco, Nero d'Avola, Rosso di Syrah e Frappato di Rosato.

Tutti i vini di Valle dell'Acate sono acquistabili on line ([www.valledellacateshop.com](http://www.valledellacateshop.com)). All'interno della tenuta è possibile prenotare sia [esperienze enogastronomiche](#) alla "House of Pairings" con lo Chef Davide di Corato, sia partecipare alle [degustazioni in cantina](#). Ripercorrete la storia dell'enologia del secolo scorso, attraverso gli strumenti di cultura materiale che ne hanno cadenzato le stagioni e le trasformazioni tecnologiche.

Oggi possiamo dire che Valle dell'Acate è un figlio maturo che si è formato nel rispetto dei luoghi e alimentando la curiosità e la spinta verso nuovi mercati: dagli Stati Uniti, il primo mercato che Gaetana Jacono ha aperto nel 1999, al Canada, al Giappone e alla Cina.

## GAETANA JACONO - 6° generazione

*"Ho un rapporto molto intimo con due elementi,  
l'acqua e la terra. Il mare mi appartiene per nascita  
e nel mare placo la grande energia di cui sono portatrice"*  
Gaetana Jacono

Gaetana Jacono nasce da una famiglia che produce vino dal XIX secolo. Dopo la laurea in Farmacia decide di tornare alle sue origini e coltivare la passione per il vino trasmessa dalla famiglia.

Entra in Valle dell'Acate per occuparsi dello sviluppo del commercio internazionale, con l'intento di far conoscere il territorio ragusano, i suoi vitigni prestigiosi, perpetuare la tradizione familiare e concretizzare importanti progetti nell'ambito della sostenibilità. Produrre vini biologici che rivelano appieno l'autentica espressione della storia e del carattere del territorio Ibleo è il suo percorso, illuminato dal valore della continuità. Una continuità che non si limita a conservare, bensì a proiettare nel futuro i valori della tradizione attraverso un continuo lavoro di innovazione rispettosa.

Coadiuvata dall'enologo Carlo Casavecchia, noto per la sua profonda esperienza del territorio siciliano, Gaetana ha portato Il Frappato di Vittoria DOC a essere considerato "il



migliore di Sicilia” così come acclamato dalla critica enologica internazionale e BDN, il suo Cerasuolo di Vittoria, è l'unica DOCG della Sicilia. Due realtà importanti e prestigiose che si uniscono alla produzione di poche selezionate eccellenze del territorio. Come Tanè - Nero d'Avola, Il Moro - Nero d'Avola, Zagra - Grillo e Thymbra - Vermentino, i due floreali della tenuta.

Nel gennaio 2013 è stata nominata Brand Ambassador del Cerasuolo di Vittoria DOCG e del territorio ragusano. Nell'aprile del 2014 è stata Ambassador di “WE-Women for Expo”, network internazionale di donne che insieme si impegnano per migliorare il diritto al cibo così come previsto dal progetto nato nell'ambito di Expo Milano 2015.

Nel 2020 Valle dell'Acate ha aderito al progetto “VIVA” (Viticoltura Sostenibile) del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare e, recentemente, è diventata la prima Comunità Energetica del Vigneto Italia che prevede l'utilizzo di una piattaforma per la gestione di un impianto di 200 kw legata alle aziende limitrofe.

## LA CONTINUITÀ

La continuità è il valore chiave che guida l'attività di Gaetana Jacono, rappresentante della 6° generazione di una famiglia di viticoltori che ha fatto di Valle dell'Acate il punto di riferimento per la produzione di vini autoctoni siciliani biologici, nella Sicilia sud-orientale. Scegliere la continuità significa assumersi l'impegno di portare avanti l'eccellenza della qualità senza compromessi, rispettando la tradizione di un luogo che diviene senza tempo, immune dalle mode e dalle tendenze del momento e preservando il suo territorio attraverso scelte eco-sostenibili, per proiettarlo nel futuro.

Continuare a ricercare l'eccellenza a partire dai due fiori all'occhiello dell'azienda: i vini Frappato e Cerasuolo. Vini che rappresentano la cultura vitivinicola del territorio della Sicilia sud-orientale, creati per restare e acquisire valore nel tempo. L'innovazione è rapida veloce e sembra in contraddizione con la lentezza e la pazienza che occorre perché l'uva diventi vino, con l'accettazione tutta agricola dell'essere nella natura e rispettarne i tempi e, a volte, anche i capricci. L'innovazione nel segno della tradizione è possibile se, come nel caso di Valle dell'Acate, essa è il frutto proprio di queste memorie antiche, attraverso le quali il presente viene letto, compreso ed elaborato grazie alla forza e al valore della cultura che viene dal passato. Perché il vino è cultura da portare nel futuro, senza strappi, accompagnandola e accudendola con continuità.

Questa è la filosofia da cui nasce l'altissima qualità dei vini Valle dell'Acate: un pensiero che parte da radici profonde e solide e si concretizza giorno dopo giorno attraverso una costante ricerca enologica e il ricorso a tecnologie sostenibili, per valorizzare il territorio e suoi frutti autoctoni, attraverso vini di assoluta eccellenza.

## IL FRAPPATO DI VITTORIA

Frappato è un vino molto antico in Sicilia e tipico dell'area di Ragusa, in particolare del triangolo di Vittoria, Acate e Comiso. Sussiste una grande differenza tra Frappato di Vittoria DOC, prodotto solo nella zona di Ragusa e il Frappato Sicilia DOC, prodotto nel resto dell'isola.

Valle dell'Acate è ricca di terra nera con ciottoli bianchi, il territorio perfetto per la coltivazione di questo vitigno, come hanno tramandato gli avi Gaetana Jacono, sin dall'800. Frappato è il vino della tradizione della storia del vino siciliano, ma è anche il



vino del presente e del futuro, grazie alle sue caratteristiche di leggerezza e naturalità che incontrano le indicazioni nutrizionali della dieta mediterranea.

Il Frappato Vittoria DOC viene considerato dalla critica enologica internazionale: *“Il miglior Frappato di Sicilia”*.

## IL CERASUOLO DI VITTORIA

Valle dell'Acate fa parte del Consorzio di Tutela del Vino Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. ([www.cerasuolovittoria.eu](http://www.cerasuolovittoria.eu)) che ha l'incarico di vigilare sulla qualità del prodotto, rappresentando l'85% dei produttori delle aree di produzione del vino Cerasuolo di Vittoria delle province di Ragusa, Catania e Caltanissetta. Valle dell'Acate si trova nel territorio di origine del Cerasuolo di Vittoria DOC nato nel 1973. Dalla DOCG nel 2005 ad oggi, solo i produttori che hanno i vigneti nell'area di origine e affinano il prodotto per 18 mesi, possono fregiare il proprio vino della denominazione “Classico”.

Valle dell'Acate aderisce al progetto “Le strade del vino Cerasuolo di Vittoria”, divenendo tappa fondamentale di un percorso ricco di fascino che si snoda tra esempi illustri di barocco ed elementi unici del liberty isolano, in un'area che pullula di ricchezze d'arte, rovine millenarie e tracce di dominazioni antiche.

## 7 TERRE PER 7 VINI

*“Amo dire che i vini Valle dell'Acate sono come le scatole cinesi: racchiudono l'essenza della Sicilia, esaltano i vitigni della provincia Ragusa, raccontano la storia vinicola della mia famiglia e oggi sono l'espressione della mia personale visione che, con una buona dose di euforia, ho scommesso sul futuro della mia terra”.*  
Gaetana Jacono

Con il progetto “7 terre per 7 vini”, Valle dell'Acate ha valorizzato il territorio e le tipicità della regione, associando a ogni vino il territorio più rappresentativo per dare al prodotto finale un'espressione pura di stile, autentica nella interpretazione del territorio e dei suoi sapori e di altissima qualità.

“7 terre per 7 vini” è il frutto di 50 anni di sperimentazioni sul campo, prima empiriche poi analitiche, che hanno indicato il terreno giusto, il più caratterizzante di ogni vigna, donando al vino un'espressione unica, in grado di esaltarne la cifra peculiare.

Un progetto che diviene un viaggio multisensoriale attraverso il territorio, da esplorare passo dopo passo e anno dopo anno attraverso vini che ne raccontano la più profonda ed esclusiva essenza.

Dai Classici rossi autoctoni :Il Frappato di Vittoria, BDN Cerasuolo di Vittoria, Il Moro Nero d'Avola, Tanè Nero d'Avola e Iri da Iri Cerasuolo di Vittoria; ai Classici bianchi floreali che catturano l'aroma di due fiori della valle, Zagra - Grillo e Thymbra - Vermentino).





## ZAGRA - TERRA GIALLA

I vigneti si trovano sulla costa, nelle Contrade Biddine Soprana e Biddine Sottana, con una terra dalla struttura sabbioso-argillosa e un caratteristico colore giallo. Terreni abbastanza leggeri che danno ai vini freschezza e complessità dei profumi.

Il vino prodotto è **Zagra** che trova nei tre elementi - terra gialla, vicinanza al mare e ventilazione - la sua migliore espressione ed è sapido e minerale. La DOC Sicilia Grillo, ottenuta da uve Grillo in purezza affinate in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per altri 4 mesi, ha un colore giallo paglierino brillante, un profumo caratteristico di fiori bianchi e sentori minerali e un sapore vellutato ma vivo, di grande struttura e persistenza con spiccata sapidità e mineralità. Perfetto per abbinamenti con frutti di mare, frittura di pesce e di verdure, tempura, caponata di verdure, crudi e marinati.



## THYMBRA - TERRA BIANCA

La *thymbra capitata* è un timo arbustivo che cresce vicino al mare sulle dune. Con questo vino la tenuta riafferma la sua dedizione nella ricerca enologica, volta a produrre vini bianchi di carattere e di purezza di stile. Nel suo percorso Valle dell'Acate, che ha in catalogo Insolia e Bianco con le etichette Bellifolli e Zagra - Grillo, ha già prodotto vini di successo non autoctoni, come lo Chardonnay Bidis e oggi il Vermentino Thymbra. Grazie, infatti, alle caratteristiche della sua terra bianca, la ventilazione e la vicinanza del mare, queste uve acquistano il DNA della terra siciliana. Il vigneto sorge in una piccola zona dell'altopiano in contrada Biddine Soprana a 250 metri s.l.m., con terreni calcarei molto poveri ma di buona profondità, in cui la pianta soffre un po', non ha tanta vigoria e questo permette una buona concentrazione del frutto che, grazie alla ventilazione, non matura mai eccessivamente.

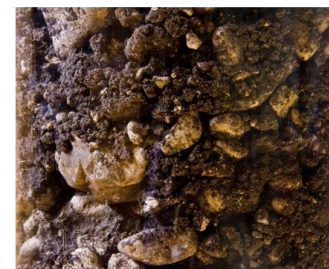
Il vino prodotto è **Thymbra**: un bianco complesso e intenso ma delicato, affinato in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per 3 mesi, dal colore paglierino lucente venato d'oro e di verde, profumo ricco con sentori di frutta e note di erbe aromatiche, il timo fra tutte. Morbido, di struttura con una buona sapidità e persistenza. Regala sul finale una gradevole nota di vaniglia abbinata ai sentori fruttati delicati e molto persistenti.



## IL FRAPPATO - TERRA NERA CON CIOTTOLI BIANCHI

I vigneti si trovano a circa 100 metri s.l.m., nelle vigne di Biddine Soprana e Biddine Sottana dove la terra è nera e abbastanza compatta con ciottoli bianchi. La sua struttura permette alla pianta di avere una buona ossigenazione delle radici che scendono molto in profondità.

Il vino prodotto è **Il Frappato**: un rosso che ottiene dalle caratteristiche del terreno una complessità di profumi e una buona acidità. La DOC Vittoria Frappato, ottenuta da uve di Frappato in purezza,



affinate in acciaio per 6 mesi e in bottiglia per almeno 3 mesi, dal colore rosso rubino tenue e brillante, ha un profumo fragrante e prorompente, con sentori di frutti rossi, lamponi e more, fiori di viola e salvia e sapore vivace e fresco, con chiusura asciutta gradevole e persistente. Perfetto per abbinamenti con aperitivi a base di formaggi freschi e stagionati, salumi, tonno rosso di Sicilia, zuppa di pesce, triglia, sushi e sashimi.

### BDN IL CERASUOLO DI VITTORIA - TERRA ROSSA

I terreni dell'Altopiano di Biddine (BDN) Soprana sono composti da sabbie rosse chiare e scure di medio impasto con una buona profondità. I vigneti che si trovano sulla terra di colore rosso scuro producono il Nero d'Avola mentre quelli adiacenti al mare su terreni di colore rosso chiaro producono Il Frappato.

Dai vitigni del Nero d'Avola e del Frappato si ottiene il famoso **BDN Cerasuolo di Vittoria** (60% uve del Nero d'Avola e 40% uve del Frappato) un rosso, prodotto di punta di Valle dell'Acate che, unico in Sicilia ha ottenuto la denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.). La D.O.C.G. Il Cerasuolo di Vittoria "Classico" richiede un affinamento di 18 mesi dalla vendemmia di produzione. Valle dell'Acate affina il Cerasuolo in botti e tonneaux per 12 mesi e in bottiglia per almeno 9 mesi. Colore rosso ciliegia intenso e brillante, profumo di frutti rossi, ciliegie mature e accenni di spezie come vaniglia, liquirizia e cacao, sapore morbido, pieno dal tannino vellutato, persistente ed aromatico. Perfetto per abbinamenti con il Ragusano D.O.P. stagionato, piatti elaborati anche speziati, pollo al curry, paté di cacciagione, agnello, coniglio.



### IL MORO - TERRA NERA

Il vigneto è a circa 120 metri slm, nelle Contrade Biddine Soprana e Biddine Sottana, ed è caratterizzato da un terreno molto scuro, quasi nero, di medio impasto tendente al compatto con una buona presenza di piccole pietre scure.

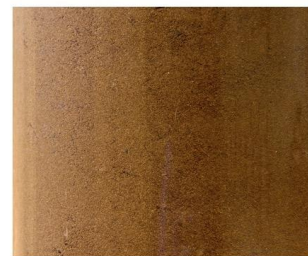
Da circa 20 anni Valle dell'Acate produce un Nero d'Avola, chiamato **Il Moro**, di buona struttura dove i profumi di piccoli frutti rossi, more, lamponi e amarene sono spiccati così come lo è il cioccolato fondente. La D.O.C. Sicilia Nero d'Avola, ottenuta da uve di Nero d'Avola in purezza, affinate in legno, acciaio e bottiglia per almeno 9-12 mesi, dal colore rosso rubino brillante con riflessi granati ha un profumo fruttato di marasca e lampone e sottofondo di spezie gradevolmente equilibrate. Perfetto per abbinamenti con secondi di carne, maialino dei Nebrodi, selvaggina e arrostiti, tagliata di carne e filetto. Raccomandato con il Ragusano D.O.P. stagionato.





## IRI DA IRI - TERRA ROSSO ARANCIO

Nell'Altopiano di Biddine Soprana, nella parte più alta della costa a circa 200 metri slm, si trovano terreni molto leggeri con struttura sabbiosa di colore rosso-arancio che danno vini di grande struttura e complessità. Da una singola vigna, nasce il Cru Cerasuolo di Vittoria DOCG Classico Iri da Iri, un vino speciale il cui nome è ripreso dall'ultimo canto del *Paradiso* di Dante e che rappresenta il sogno della storia vinicola di Valle dell'Acate.



*... parvermi tre giri /  
di tre colori e d'una contenenza; e l'un da l'altro come iri da iri /  
parea riflesso, e 'l terzo pareo foco /  
che quinci e quindi igualmente si spiri.*

Meglio di ogni altra metafora queste parole raccontano la natura stessa di questo vino. Nero d'Avola e Frappato si fondono e si uniscono per dare vita a un Cerasuolo di potente eleganza. L'assemblaggio dei vini avviene subito dopo le malolattiche per fare in modo che il prodotto si "fonda" nei due componenti in un unico carattere associato di colore, profumo e gusto. Ne segue un appuntamento ben coordinato al passaggio in legno con evoluzione in fusto mai lunga, preferendo un lungo affinamento di anni in bottiglia. Poche bottiglie con la forza espressiva del Nero d'Avola e del Frappato e del loro patrimonio aromatico.

Per questo Valle dell'Acate ha deciso di dare vita ad una collezione di etichette. Per quattro annate i cerchi dell'etichetta si coloreranno di blu (2013 - eleganza), beige (2014 - oro del tramonto), rosso (2015 - la terra rossa), viola (2016 - il riflesso del colore del vino).

## TANÉ - TERRA OCRA

Nella Contrada di Biddine Soprana, il piccolo vigneto ha una struttura cretosa con una buona quantità di sabbia che rende il terreno sciolto e leggero, unico per caratteristiche che danno la migliore espressione del Nero d'Avola.

Un vigneto selezionato che produce non più di 800 grammi di uva per pianta regala il vino TANÉ, che in siciliano vuol dire "Gaetana". La DOC Vittoria Nero d'Avola, ottenuta da uve di Nero d'Avola affinate per 10-12 mesi in barrique di rovere francese nuove e poi in bottiglia per altri 12-14 mesi. Dal colore rosso granato profondo, ha un profumo ampio e complesso, piccoli frutti neri maturi, vaniglia, spezie, cioccolato, mogano e sapore pieno, con tannini soffici e rotondi e un lungo finale. Perfetto per abbinamenti con carni rosse, arrostiti e stufati di cacciagione, selvaggina, formaggi stagionati. Raccomandato con il Ragusano D.O.P. stagionato 13 mesi, provola dei Nebrodi e pecorino.



## BELLIFOLLI

*“Da bambina camminavo per le strade delle nostre città protetta dai 'mascheroni',  
i volti fantastici o grotteschi che sporgono dalle facciate dei palazzi.  
Noi siciliani viviamo con loro da secoli, fanno parte della nostra quotidianità”.*

Gaetana Jacono

Il vino per Valle dell'Acate è il centro di un universo fatto di condivisione, esperienze, divertimento, gioia. **Bellifolli** è la nuova linea di vini freschi e brillanti, che sintetizza la bellezza, la follia, la luce accecante e la burrascosità dello spirito siciliano più autentico, reso iconico dalle maschere dei balconi barocchi che campeggiano sulle cinque etichette dei vini di questa linea.

Un omaggio all'architettura iblea attraverso cinque vini: Insolia, Bianco, Nero d'Avola, Rosso di Syrah e Frappato di Rosato, caratterizzati da una brillantezza e da un'aroma sorprendenti, che portano l'eccellenza della cultura vinicola siciliana in una dimensione internazionale, contemporanea e conviviale.

### BELLIFOLLI INSOLIA

Agrumi, gelsomino e il tipico colore giallo verdolino di Insolia hanno ispirato una maschera rassicurante e serena per l'etichetta, che rimanda a concetti come fragranza ed equilibrio. Fresco e fruttato, di buona struttura con vivace acidità e particolare persistenza e piacevolezza, è perfetto con crostini al rosmarino, antipasti di legumi, frittura di pesce o mousse di ricotta.



### BELLIFOLLI BIANCO

Nasce dal connubio tra i vitigni autoctoni e quelli internazionali che trovano la loro perfetta dimora in Sicilia. Creato da un sapiente mix di Insolia, Moscato Bianco e Fiano, ha sentori di mela e frutta esotica. Dal colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, è piacevole ed equilibrato, con un retrogusto fruttato e si sposa bene con formaggi freschi, tartine, risotti alle verdure e perché no, anche con il sashimi.



### BELLIFOLLI ROSATO DI FRAPPATO

L'etichetta del Frappato Rosato si ispira ad una maschera di Palazzo Beneventano a Scicli, anch'essa città patrimonio Unesco insieme a Ragusa Ibla, sempre più visitata da turisti di tutto il mondo.

Ha un colore corallo brillante, è delicato e piacevolmente fruttato con note di rosa e melograno che si fondono con quelle di piccoli frutti rossi creando una inconfondibile intensità aromatica. Argille nere con ciottoli bianchi conferiscono al vino mineralità, sapidità e freschezza. Piacevolmente fruttato e fresco è perfetto per l'aperitivo: si accompagna naturalmente a piatti di pesce o dal sapore delicato.



## BELLIFOLLI NERO D'AVOLA

Il volto vigoroso, quasi animalesco dell'etichetta racconta la storia del Nero d'Avola fatto di sapori intensi e intriganti. Un vino vellutato e armonico con piacevoli note di piccoli frutti rossi. Con un tannino particolarmente invitante; è vellutato ed armonico, perfetto per piatti di carne, formaggi e verdure grigliate.



## BELLIFOLLI ROSSO DI SYRAH

Nasce dall'unione tra vitigni autoctoni e internazionali che trovano la loro perfetta dimora in Sicilia. Dal colore rubino intenso con sfumature violacee proviene dai vitigni di Syrah, Nero d'Avola e Petit Verdot. Fruttato e intenso, ha note fragranti di fieno ed erbe aromatiche e il palato ha un sapore ricco, caldo e vellutato. Si abbina perfettamente a grigliate miste, crostini con patè di selvaggina, lasagne di verdure, risotto ai funghi e formaggi stagionati.



# I VINI VALLE DELL'ACATE

## *I Cru*

Iri da Iri Cerasuolo di Vittoria DOCG Classico

Tané DOC Vittoria Nero d'Avola

## *I Classici - rossi autoctoni*

Il Frappato DOC Vittoria

BDN Cerasuolo di Vittoria DOCG Classico

Il Moro Nero d'Avola DOC Sicilia

## *I Classici - bianchi floreali*

Zagra Grillo DOC Sicilia

Thymbra Vermentino IGT Terre Siciliane

## *Bellifolli*

Bellifolli Insolia

Bellifolli Bianco

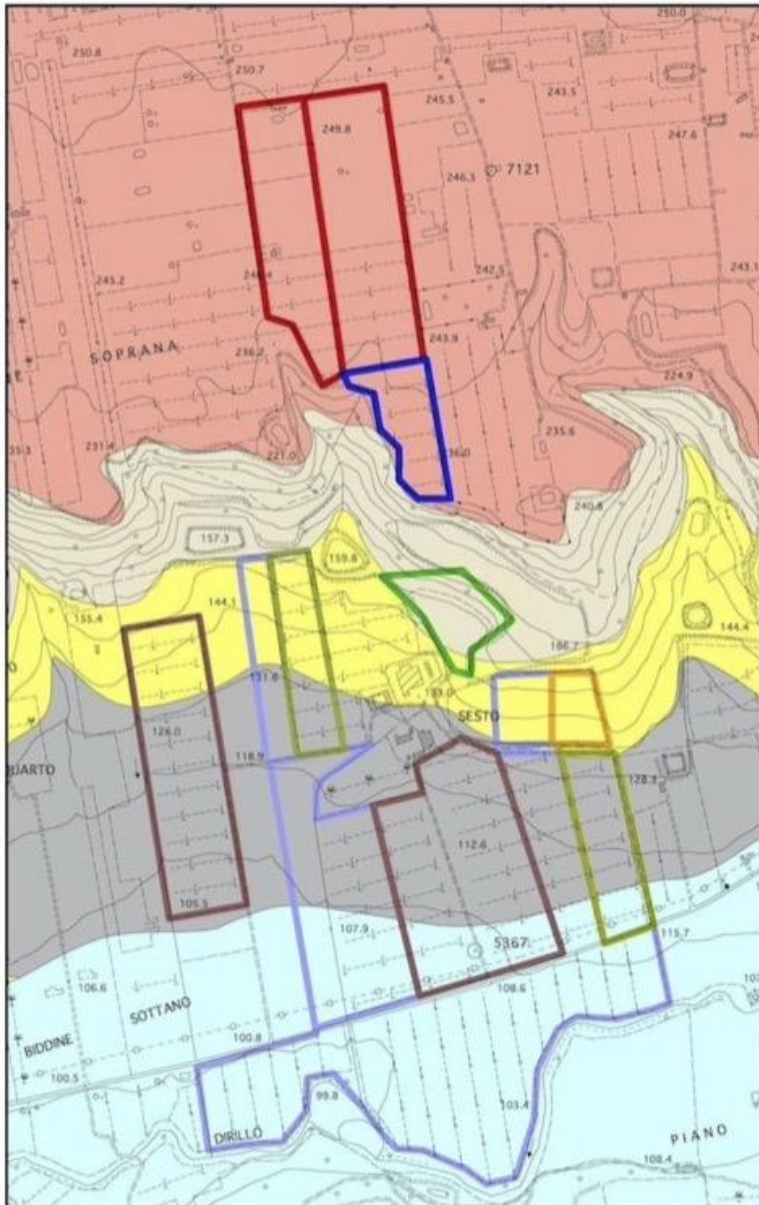
Bellifolli Frappato di Rosato

Bellifolli Nero d'Avola

Bellifolli Rosso di Syrah



# LA GEOLOGIA DEI VINI



## – LEGENDA –

Dal punto di vista geologico il territorio è caratterizzato da depositi pleistocenici, spesso eteropici ed interdigerati fra di loro con continue variazioni di “facies” sia in senso verticale che orizzontale. Si tratta di materiali, che dal basso verso l’alto, sono rappresentati dalle argille grigio azzurre passanti a silts argillosi di colore giallo biancastro ed infine a sabbie rossastre. I terreni nella parte bassa dell’area sono ricoperti dai depositi detritici alluvionali del fiume Acate.

- ALLUVIONI RECENTI ED ATTUALI – OLOCENE (0-11.700 ANNI FA)
- ARGILLE GRIGIO AZZURRE – PLEISTOCENE INFERIORE (2,58 MLN-781.000 ANNI FA)
- SILTS E ARGILLE – PLEISTOCENE INFERIORE (2,58 MLN-781.000 ANNI FA)
- SABBIE E SILTS – PLEISTOCENE INFERIORE (2,58 MLN-781.000 ANNI FA)
- SABBIE E ARENARIE – PLEISTOCENE MEDIO (781.00-126.000 ANNI FA)

