

In evidenza Vini

Fil d'oro, il nuovo frappato metodo ancestrale di Valle dell'Acate ritorna al passato guardando al futuro

di: Liliana Rosano

19 aprile 2024



Un connubio tra passato e futuro, tra il territorio e la sua sua vocazione. E' il nuovo *Fil d'oro* di Valle dell'Acate, un frappato realizzato con il metodo ancestrale che rende omaggio alla tradizione passata ma si proietta nel futuro con la sua freschezza, contemporaneità ed eleganza.



Presentato in anteprima al Vinitaly 2024, il nuovo frappato dell'azienda guidata da Gaetana Jacono, oggi alla sesta generazione, è un omaggio alla sua famiglia e al padre Giuseppe, a cui è dedicata l'etichetta realizzata dal giovane nipote Giuseppe. Il richiamo alla terra e alla luce del Sud-Est è immediato. Un'espressione piena del territorio, dominato dalla terra nera e ciottoli bianchi, che si traduce in note di frutti di bosco e melograno e in un gusto fresco dalla bollicina leggera.

"Il frappato – commenta Gaetana Jacono – è la bandiera della nostra produzione. Con questa nuova etichetta abbiamo deciso di declinare questo vitigno nel metodo ancestrale e di pensare al futuro, alle nuove generazioni. Fil d'oro è un petillant naturel che riesce a mettere insieme il metodo antico di fare vino con quello moderno. E' un vino che strizza l'occhio al gusto contemporaneo delle nuove generazioni, alle quali si ispira, esprimendo un gusto fresco e la sua bollicina leggera. E non solo. Il nuovo frappato, metodo ancestrale, riesce ad evocare la freschezza e contemporaneità di un vitigno e di un territorio. Un progetto innovativo, che guarda al futuro e alle nuove generazioni. Abbiamo pensato a loro e al loro gusto contemporaneo, fresco e leggero".

<https://www.valledellacate.com>