

Vini

Frappato “Vigna Biddine Sottana” 2024 – Valle dell’Acate

di: Enrico Morsillo

19 dicembre 2025



Sicilia, Ragusa, Acate. **Biddine Sottana** è una parcella precisa, riconoscibile, poco meno di due ettari, distesa sulle **colline iblee**, dove la terra scura si mescola a ciottoli chiari e il **Frappato** trova un equilibrio naturale tra luce e ventilazione. **Valle dell’Acate** ha scelto di ricavare un **Frappato** di “*Contrada*”. Il nome riprende un antico toponimo locale, già presente nella documentazione e nelle bottiglie di famiglia dei primi del Novecento, mentre le viti derivano da un clone storico, oggi reimpiantato e coltivato in regime biologico. **Gaetana Jacono** ha lavorato su questo appezzamento con un approccio misurato, più vicino all’osservazione che all’intervento, lasciando che fosse il vigneto a dettare ritmo e proporzioni.

Note di degustazione del Frappato "Vigna Biddine Sottana" 2024

Tappo integro, note di cannella. D'aspetto rosso intenso seppur terso, liquido, apre al naso con dolce fierezza; frutti rossi fragranti tra cui spiccano fragola, lampone e pesca tabacchiera appena matura. È una fiaba che torna a casa e diventa vita espressa con meno violenze possibili; la protagonista è un'incantevole bambina che ha in segreto costruito una casa nel bosco, l'ha popolata d'uccelli, ed ora è più adulta e propone quel sogno infantile a chi la visita. Torno al naso: un corpo di fresie in un gioco enigmistico mi porta il pensiero alla "freisa", l'uvaggio piemontese che, forse per suggestione, in qualche maniera ritrovo nella lieve acidità e nella pienezza gaudente della gioventù, balsamica. Stempera ossigenando, resta un tannino incisivo e delicato. Limpida beva, si sofferma in bocca come una fotografia incorniciata di rose, conservata in un'antica scatola di legno.

Denominazione: Vittoria DOC

Vitigno: Frappato 100%

Vigneto: Vigna Biddine Sottana (singola vigna)

Superficie vigneto: circa 1,8–1,9 ettari

Zona: Acate / Vittoria (RG), Sicilia sud-orientale

Suolo: terra nera con presenza di ciottoli calcarei e limo

Sistema di allevamento: controspalliera, cordone speronato

Densità d'impianto: circa 5.000 ceppi/ha

Viticoltura: biologica certificata

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: circa 8 mesi in acciaio e almeno 5 mesi in bottiglia

Alcol: circa 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 14–16 °C

<https://www.valledellacate.com>

di Enrico Morsillo

