

DEGUSTAZIONE

Iri da Iri: il nuovo Cerasuolo di Vittoria di Valle dell'Acate

By [Paolo Valente](#)Posted on 17 novembre 2018 - Questo articolo è stato letto **1.5K** volte.

Valle dell'Acate, l'azienda siciliana gestita da **Gaetana Jacono**, ha recentemente presentato il suo nuovo prodotto: **Iri da Iri**. Un Cerasuolo di Vittoria che riposa in legno per un anno e che è destinato, almeno nelle intenzioni di chi lo ha concepito, a una grande longevità.

Il **Cerasuolo di Vittoria** è l'unica DOCG della Sicilia. Una denominazione che non ha ancora trovato una sua ben precisa collocazione nel patrimonio enologico italiano. Il nome evocativo di un'altra tipologia di vini, quelli rosati abruzzesi, nulla lascia a intendere su questo vino rosso di buona struttura realizzato con Nero d'Avola e Frappato. E poi si rileva la scarsa presenza sul mercato, circa due milioni di bottiglie, prodotte da una quarantina le aziende di cui solo una decina affrontano i mercati internazionali.



Gaetana Jacono

Gaetana Jacono, che incarna perfettamente la nobiltà e il fascino di una Sicilia ricca di storia e di passione, ha voluto unire le fragranze del Cerasuolo e l'aromaticità del Frappato ricercando anche l'espressione terziaria dei profumi. Una scelta di rottura rispetto ai tanti produttori che stanno proponendo versioni fruttate di corto affinamento estremamente piacevoli.

Lo sguardo di Gaetana è volto alla modernità, tanto da farle creare la linea di prodotti Bellifolli dedicati specificatamente al mondo dei millennials, ma il suo piede rimane fortemente radicato alle sue origini, alla sua terra e al Cerasuolo di Vittoria di cui è profondamente innamorata.

La scelta del nome, **Iri da Iri**, è il frutto dell'incontro, non casuale, con il sommo poeta, Dante Alighieri che nell'ultimo Canto del Paradiso descrive come due iridi si riflettano l'una con l'altra, creando un terzo cerchio di fuoco:

...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.*

Gaetana Jacono è rimasta conquistata dalla forza visionaria di questa simbologia che meglio di qualsiasi altra metafora esprime lo spirito con cui è stato creato questo vino: dalle molteplici note del Nero d'Avola e del Frappato sorge un vino che emoziona in modo autentico.



Cerasuolo Classico DOCG Iri da Iri

Il Cerasuolo Classico DOCG Iri da Iri nasce dai vigneti più qualitativi della terra rosso arancio dell'Altopiano di Biddine Soprano; è stato concepito con il supporto dell'enologo piemontese dalla lunga esperienza siciliana Carlo Casavecchia e ha l'obiettivo di durare ben oltre i tradizionali cinque o sei anni a cui sono normalmente destinati i Cerasuolo di Vittoria.

La fermentazione alcolica è effettuata separatamente anche in virtù delle differenti epoche di maturazione dei due vitigni, l'assemblaggio dei vini avviene subito dopo le fermentazioni malolattiche; le due varietà hanno così modo di fondersi in un unico sodalizio di colore, di profumo e di gusto. Il passaggio in legno di 15/20 ettolitri per un anno precede il lungo affinamento in bottiglia.



IRI DA IRI CERASUOLO DI VITTORIA D.O.C.G. CLASSICO 2013

Accattivante rosso rubino profondo con guizzi granati. Il naso svela profumi avvolgenti, giovanili e morbidi a cui si uniscono aromi terziari; note fruttate con accenni di cacao e un soffio balsamico. La bocca è setosa, piena con un tannino ben presente dalla trama fitta; la piacevole completezza aromatica lascia ancora filtrare qualche giovanile spigolosità che necessita ancora qualche tempo di attesa per raggiungere l'eccellenza nella degustazione. La piacevole freschezza lascia intendere una grande vita ancora da dipanarsi. Ottimo l'abbinamento con maialino al forno o con carni lavorate dai profumi e sapori complessi.

RELATED ITEMS: [VALLE DELL'ACATE](#), [CERASULO DI VITTORIA DOCG](#), [VINODABERE.IT](#), [FRAPPATO](#), [NERO D'AVOLA](#), [GAETANA JACONO](#), [VINODABERE](#), [SICILIA](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/iri-da-iri-il-nuovo-cerasuolo-di-vittoria-di-valle-dellacate/>