

IL NERO D'AVOLA SECONDO FEUDO ARANCIO

Il più rinomato vitigno autoctono siciliano affonda le radici in millenni di storia gloriosa che risalgono alla Magna Grecia. **Da anni Feudo Arancio affina le proprie tecniche di coltivazione per permettere a queste**

uve di esprimersi al meglio e raggiungere vertici qualitativi d'eccellenza.

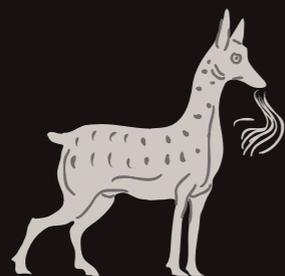
Per creare Hedonis, in particolare, sono stati selezionati i vigneti B21 e B30 di Sambuca, con orientamento ovest-est. L'esposizione totalmente

a oriente favorisce l'irraggiamento diretto fin dalla prima luce del mattino, subito dopo il momento più freddo della giornata, provocando una sorta di escursione termica circoscritta direttamente su grappoli e foglie.

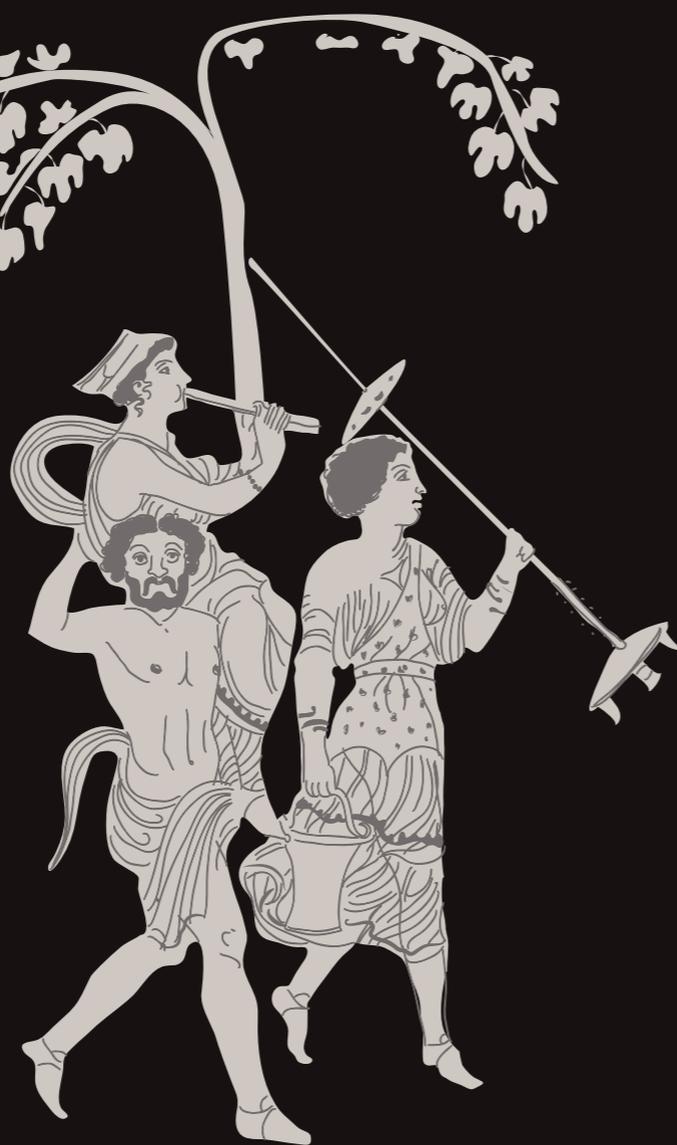
HEDONIS

RISERVA
SICILIA DOC

Il terreno scelto presenta una stratificazione particolare: al di sotto del primo orizzonte, di sostanza organica, si trova quello a prevalenza calcarea, che apporta acidità e agevola l'assorbimento dei macro e micro elementi nutritivi, per uno sviluppo equilibrato della pianta e una perfetta maturazione dei vinaccioli. Infine l'ultimo strato, a tessitura argillosa, compatta e pesante, aumenta la componente polifenolica delle uve, conferendo ai vini una struttura importante e rendendoli adatti all'invecchiamento.



www.feudoarancio.it



*Feudo
Arancio*

HEDONIS

Delizia il palato, avvolge i sensi e inebria l'anima con il suo carattere deciso e avvolgente.

L'ETICHETTA RAFFIGURA IL MATRIMONIO DI DIONISO, DIO DEL VINO, E ARIANNA, L'IMMORTALE PRINCIPESSA DI CRETA.

Al loro banchetto di nozze, gli dei dell'Olimpo celebrano con la coppia i piaceri della vita, circondati dalle figure mitologiche del Satiro danzante e delle Menadi. Il mito incarna la pura essenza della ricerca del piacere, originata nell'antica Grecia ed esaltata dalla veracità e sontuosità dello spirito siciliano che permea quest'isola mozzafiato.

www.feudoarancio.it



Frutto del costante impegno e passione di Feudo Arancio, **Hedonis è l'espressione più autentica dell'affascinante storia che il Nero d'Avola sa raccontare.**

Così come le numerose influenze multiculturali succedutesi sull'isola hanno plasmato la Sicilia rendendola unica e inconfondibile rispetto al resto d'Italia, così si è voluto creare un vino che si distinguesse dalle interpretazioni più classiche e tradizionali del Nero d'Avola e si facesse portavoce di tutta l'eleganza, la potenza e la modernità di questo vitigno.

I vigneti sono coltivati nella Sicilia occidentale, nella tenuta di Sambuca: terra dalla straordinaria ricchezza archeologica che testimonia l'influenza greca sull'isola. **La ricchezza del suolo, le calde temperature diurne e le nottate fresche che caratterizzano la zona collinare, permettono una perfetta maturazione delle uve**, vendemmiate a metà settembre. Parte di

esse viene fatta fermentare e macerare per circa 15-18 giorni con ripetuti rimontaggi per estrarre il colore e la componente tannica, che dà struttura al vino. Conclusa la fermentazione malolattica, il vino viene affinato in botti di rovere francese e americano per 18-20 mesi.

Contemporaneamente, una seconda selezione di uve viene invece lasciata maturare più a lungo sulla vite, affinché sviluppi una maggiore complessità organolettica. Dopo la fermentazione e la macerazione alcolica di circa 15 giorni, il vino ottenuto da queste uve appassite naturalmente viene conservato in acciaio inox per 18-20 mesi.

Al termine di entrambi i periodi di affinamento, viene realizzato un assemblaggio con il 50% del vino invecchiato in barrique e il 50% del vino ottenuto dall'appassimento, dando vita ad una Riserva caratteristica, ricca ed elegante.

Questa particolare scelta enologica conferisce al profilo aromatico di Hedonis ampiezza e complessità, con sentori di frutta rossa appassita, anice e spezie dolci, note di mandorla, vaniglia e tabacco derivanti dall'invecchiamento in botte di legno. Al palato svela una struttura profonda caratterizzata da un attacco vellutato e succoso, che termina con tannini morbidi e dolci.

Feudo Arancio

