

Masterclass 5

sabato 11 maggio 2024

Ore 11:30 – 13:00

Da Pantelleria verso sud e sino alle Eolie

ITA

Antonio Rallo

1. Cantina Chitarra – Doc Sicilia, Cutò Grillo 2023
2. Tenute Rapitalà – Doc Alcamo Classico, Vigne Casalj 2022
3. Feudo Disisa – Doc Monreale, Lu Bancu 2022
4. Feudo Arancio – Doc Sicilia, Dalila 2022
5. Masseria del Feudo – Doc Sicilia, Voce di Lago 2023
6. Torre Mora – Doc Etna Rosato, Scalunera 2023
7. Tenuta Lombardo – Doc Sicilia Riserva, Eimì 2012
8. Principe di Butera – Doc Sicilia, Deliella 2017
9. Arianna Occhipinti – PT Frappato 2021
10. Santa Tresa – Docg Cerasuolo di Vittoria 2021
11. Feudo Maccari – Doc Sicilia, Saia 2021



CUTÒ GRILLO



Vitigno
Grillo

Vigneto

Allevamento a contro spalliera con potatura Guyot; densità impianto 3500/4000 pianta per ettaro



Denominazione
Doc Sicilia

Terreno

Altitudine da 100 a 200 m s.l.m, orografia prevalentemente collinare con suoli di medio impasto tendenzialmente argillosi, con un buon contenuto di sostanza organica



Zona di Produzione

Comuni di Marsala, Mazara del Vallo, Trapani e Salemi



Vinificazione

Pressatura soffice, sedimentazione statica e fermentazione a temperatura controllata a 16°C per 20 giorni, stoccaggio e maturazione in acciaio



Alcol
12,50 %vol

Note Degustative



Colore
Giallo paglierino



Odore
Delicato, con note di frutta bianca



Gusto
Piacevole, persistente, dotato di ottima sapidità e freschezza



Longevità mesi
24



Abbinamento
Da abbinare alla cucina vegetariana e ai primi di mare, ottimo con grigliata di carne bianca e formaggi freschi.

VIGNA CASALJ

ALCAMO CLASSICO DOC

VINO BIOLOGICO



Un documento del 1340 riporta la cronaca di una disputa davanti alla regia corte a causa del possesso di un feudo particolarmente ambito "Casalj Rabitallavi". Era questo l'antico nome della Tenuta Rapitalà, 175 ettari nel territorio di Camporeale, che si estende da una quota di 300 fino a 600 metri sul livello del mare. La sommità del monte che domina la Tenuta ospita i vigneti di Catarratto da cui nasce il Casalj.

LE UVE

Catarratto.

ZONA DI PRODUZIONE

Camporeale in provincia di Palermo.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

600 m s.l.m. esposizione nord-sud.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreni sabbiosi.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot tradizionale.

VENDEMMIA

Le uve del Catarratto vengono raccolte a fine settembre.

VINIFICAZIONE

Per preservare gli aromi varietali si limita il contatto con l'ossigeno mantenendo l'atmosfera controllata durante tutte le fasi del processo di vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica a freddo e fermentazione a bassa temperatura 12/14°C con lieviti selezionati. Il controllo della temperatura permette di prolungare la fermentazione per oltre 2 settimane. I controlli analitici sono quotidiani.

AFFINAMENTO

Il vino viene mantenuto sui lieviti fino a marzo, ma non prima di fare un passaggio in botti di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Accurate tecniche di vinificazione e la maturazione in botti di rovere, donano a questo vino ampie sensazioni olfattive con evidenti richiami di aromi mediterranei (salvia, foglia di pomodoro, fiore di capperi). Dal colore oro chiaro e dal gusto fresco e minerale, ha un corpo rotondo e appagante come il sole di queste terre dove il Catarratto esprime delle caratteristiche uniche, irripetibili altrove.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

3 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesci saporiti e crostacei, zuppa di pesce anche speziata, carni bianche calde e fredde.

ALLERGENI: Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum



LU BANCU | I TESORI

Un nome legato ad un'antica leggenda popolare, che narra di un "tesoro" nascosto nel Feudo Disisa e mai ritrovato per uno dei principali vitigni autoctoni siciliani: il Catarratto.

CARATTERISTICHE TECNICHE

DENOMINAZIONE DOC Monreale

AREA DI PRODUZIONE Grisi -Monreale (PA)

VITIGNO Catarratto

SUOLO Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera a Guyot

ESTENSIONE DEL VIGNETO 6 Ha

VITI PER ETTARO 4.500 viti/Ha

PRODUZIONE 85 quintali/Ha

VINIFICAZIONE Raccolta selezionata delle uve.

Fermentazione a temperatura controllata (15-18° C).

Affinamento in acciaio inox per 8 mesi. Affinamento in bottiglia 60 giorni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE Giallo paglierino con riflessi verdognoli

OLFATTO Fruttato con note di ginestra e sambuco

PALATO Fresco, fruttato ed armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°C

DALILA

Sicilia DOC

Dall'unione di un vitigno storico siciliano, il grillo, e un vitigno originario della valle del Rodano, il viognier, nasce un blend armonico, che esprime al meglio il sole e il calore della Sicilia.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Varietà: medio-tardiva, predilige terreni prettamente sabbiosi, predilige versanti assolati e matura introno alla fine di agosto-prima settimana di settembre.

Vinificazione: raccolta selettiva delle uve, pigiadiraspatura e pressatura in totale riparo dall'aria (tecnica di vinificazione in "riduzione"), decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata (18°) per 10 giorni. Maturazione sul lieviti per 5 mesi. Filtrazione, stabilizzazione e imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino carico.

Profumo: aroma caratteristico fruttato che ricorda il gelsomino e aroma spiccatamente tropicale con note di mango e papaia molto delicate.

Gusto: vino di struttura, ampio con gusto fruttato spiccato e finale fresco con finale di agrumi. Equilibrato e armonico.

GRADO ALCOLICO

13%

ABBINAMENTI

Si accompagna con frutti di mare, primi piatti di pasta con verdure, carni bianche e pesce al forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C



DALILA

Sicilia DOC

RICONOSCIMENTI

FEUDO ARANCIO - Dalila 2022 Mundus Vini GOLD - 2024
DALILA MUNDUS VINI 2023 - MUNDUS VINI - 2023
FEUDO ARANCIO Dalila 2021 - SAKURA WINE AWARD DOUBLE GOLD - Sakura Wine Award - 2023
FEUDO ARANCIO Dalila 18 - 90 pts - I migliori vini italiani (Luca Maroni) - 2021
FEUDO ARANCIO Dalila 18 - Silver - Mundus Vini - 2020
FEUDO ARANCIO Dalila 18 - Gold - Berliner Wein Trophy - 2020
FEUDO ARANCIO Dalila 17 - Gold, best of show Sicily white - Mundus Vini - 2019
FEUDO ARANCIO Dalila 17 - Gold - Berliner Wein Trophy - 2019
FEUDO ARANCIO Dalila 17 - 90 pts - Falstaff Sizilien Tasting - 2019
FEUDO ARANCIO Dalila 16 - Gold - Berliner Wein Trophy - 2018
FEUDO ARANCIO Dalila 16 - Silver - Mundus Vini - 2018
FEUDO ARANCIO Dalila 15 - Gold - Berliner Wein Trophy - 2017
FEUDO ARANCIO Dalila 15 - Gold - Sakura Wine Awards - 2017
FEUDO ARANCIO Dalila 14 - Gold - China Wine and Spirits Awards - 2016
FEUDO ARANCIO Dalila 14 - Silver - Mundus Vini - 2016
FEUDO ARANCIO Dalila 14 - Silver /2 - Mundus vini - 2016
FEUDO ARANCIO Dalila 13 - Bronze - International Wine Challenge - 2015
FEUDO ARANCIO Dalila 13 - Gold - Berliner Wein Trophy - 2015
FEUDO ARANCIO Dalila 13 - Gold/2 - CWSA - 2015
STEMMARI Dalila 12 - 84 pts - Ultimate Wine Challenge - 2015
STEMMARI Dalila 13 - Silver - Selections Mondiales des Vins - 2015
FEUDO ARANCIO Dalila 13 - Gold - China Wine & Spirits Awards - 2015
FEUDO ARANCIO Dalila 13 - Bronze - International Wine Challenge - 2015
FEUDO ARANCIO Dalila 13 - Gold/2 - Berliner Wein Trophy - 2015
FEUDO ARANCIO Dalila 12 - Gold - Mundus Vini - 2014
FEUDO ARANCIO Dalila 12 - Silver - Sakura Japan Women's Wine Awards - 2014
FEUDO ARANCIO Dalila 13 - Bronze /2 - Japan Wine Challenge - 2014
STEMMARI Dalila 12 - 91 pts - Ultimate Wine Challenge - 2014
FEUDO ARANCIO Dalila 09 - 88 pts - Wine Enthusiast - 2012
FEUDO ARANCIO Dalila 10 - Gold - Mundus Vini - 2012



MASSERIA DEL FEUDO



VOCE DI LAGO

Vigneto: Vigna Giovane 480 mt s.l.m.

Terreno: medio impasto calcareo

Sistema allevamento: guyot

Uve: Grillo 100% raccolte a mano

Produzione per ettaro: 70 quintali

Epoca vendemmia: seconda decade di agosto

Vinificazione: Diraspapigiatura, Criomacerazione 12 ore, Pressatura soffice, Fermentazione con lieviti indigeni in vasche inox per 10 giorni a temperatura controllata, affinamento sur lies 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Vineyards: Vigna Giovane 480 mt a.s.l.

Land: medium texture and average limestone

Pruning system: guyot

Grape: Grillo 100% manual harvest

Yield per hectare: 70 quintals.

Harvest: second decade of August.

Winemaking: Destalking, cold maceration 12 hours, soft pressure, fermentation through indigenous yeasts in stainless vats for 10 days at 17°C, refining 6 months on the lees and 3 month in bottle.




TORRE MORA

SCALUNERA

ETNA ROSATO DOC

L'incredibile scenografia in cui opera il team di Torre Mora è scolpita nel nome della linea premium della tenuta: "Scalunera". Il suo nome, mutuato dal dialetto siciliano, indica una "scalinata", evocando così gli intrepidi meandri che costellano le pendici dell'Etna, su cui fanno capolino, di tanto in tanto, i tipici muretti in pietra lavica. In questa culla naturale il Nerello Mascalese cresce rigoglioso conservando intatto il carattere ardito ed impervio del territorio.

Uvaggio: 100% Nerello Mascalese

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Area di produzione: Etna - Contrada Dafara Galluzzo (Rovittello – Castiglione di Sicilia)

Vigneti: 700 m s.l.m. | Alberello e cordone speronato

Resa per ettaro: 70 quintali

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano, attorno alla metà di settembre. Dopo aver affrontato una macerazione di 3-4 ore, in pressa pneumatica, il mosto fiore così ottenuto fermenta ad una temperatura controllata (15 °C) per circa 16 giorni.

Note degustative: Nel calice sfoggia uno scintillante rosa salmone, tipico del Nerello Mascalese. Lo squisito bouquet avvolge il naso in una delicata trama speziata, con deliziose note di frutti rossi, pesca matura e leggere reminiscenze di frutto della passione. Il sorso delinea un perfetto equilibrio tra freschezza e sapidità, tracciando un finale persistente che indugia su ritorni minerali.

Abbinamenti: Perfetto per l'aperitivo in generale, ottimo accompagnamento per frutti di mare, pesce grigliato o pasta a con sugo di pesce.

Temperatura di servizio: 12 °C

Formato bottiglia (in base alla disponibilità): 0.75 l, 1.5 l





EIMI

"EIMI" DAL GRECO "IO SONO" NASCE DALLA SELEZIONE DELLE UVE DI NERO D'AVOLA E DA UNA ACCURATA VINIFICAZIONE IN ROSSO.

I VINI, AFFINATI IN BARRIQUE, PRESENTANO UN INTENSO COLORE VIOLACEO, DEGLI AROMI DI ERBE AROMATICHE E DI SPEZIE IN PARTICOLARE DI PEPE NERO E CIOCCOLATO, AL GUSTO È PIENO, VELLUTATO E MOLTO PERSISTENTE.

DESCRIZIONE

Tipologia / Vino Rosso D.O.C. Sicilia Riserva.

Vitigno / Nero d'Avola 100%

Gradazione alcolica / 15% vol.

Contenuto / 75 cl. / 150 cl.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Vigneti di produzione / Centro Sicilia, C.da Cusatino agro di Caltanissetta a 580 mt (s.l.m.) in terreni franco argillosi di natura calcarea.

Epoca e modalità di raccolta / Seconda decade di ottobre rigorosamente a mano.

Produzione per ha / 70 q.li.

Cantina di vinificazione ed imbottigliamento / Nell'Azienda Agricola di C.da Cusatino Caltanissetta - Sicilia - Italia.

Vinificazione e macerazione / In rosso in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni a 25° C.

Conservazione / In vasche di acciaio a temperatura controllata di 15° C.

Affinamento in legno / 18 mesi in barrique nuove e di secondo passaggio.

Affinamento in bottiglia / Un anno.

Conservazione vino in bottiglia / 16° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore / Viola-ceo molto intenso.

Odore / Note di erbe aromatiche, molto speziato in particolare di pepe nero.

Gusto / Corposo, elegante e persistente.

Abbinamenti / Carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio / 18° C.

BOTTIGLIA - GL 71 / VETRO • CAPSULA - ALU 41 / ALLUMINIO • TAPPO - FOR 51 / SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE



Tenute Lombardo
S.S. 122 Km 50
93100 C.da Cusatino - Caltanissetta

T 0039 0934 193 51 48
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it

P. IVA 01869140853



PRINCIPI DI BUTERA
SICILIA

Nella Sicilia più austera e profonda si trova un'oasi di rara bellezza, dimora dei grandi autoctoni di Sicilia e terra d'elezione del Nero d'Avola. La tenuta si estende attorno ad un antico baglio che fu dei Principi di Butera, in una delle aree dell'Isola più ricche di minerali, a pochi passi dalle coste del Mediterraneo, tra la Valle dei Templi e Piazza Armerina. La varietà e il patrimonio biologico dei terreni, uniti alla particolarità di un microclima, che beneficia delle brezze del mare, fanno di queste terre antiche, il luogo ideale per una viticoltura sostenibile e una riserva unica di biodiversità. Tra i colori degli agrumi e i profumi delle macchia mediterranea, nascono vini eleganti, dalle fragranze raffinate e dotati di grande intensità e freschezza.

Deliella 2017

Deliella è il premier cru di Principi di Butera, che porta il nome della contrada in cui sorge la tenuta e che nasce da un vigneto di 5,5 ettari a 350 metri sul livello del mare, ricco di bianco calcare. Un rosso dal carattere aristocratico e dal grande potenziale d'aromatizzazione, che coniuga in modo non convenzionale intensità ed equilibrio, eleganza e sobrietà. Grazie ad uno stile assolutamente distintivo, Deliella rappresenta l'espressione più elevata del Nero d'Avola di Butera.



CLASSIFICAZIONE

Nero d'Avola
Sicilia DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Butera, Sicilia
Centro-Sud



VENDEMMIA

2017



UVE

100% Nero d'Avola



EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di
settembre



MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale in cassette
da 15 kg

ANNATA

Nel panorama generale siciliano è stata un'annata siccitosa, caratterizzata da ondate di calore dalla primavera, con picchi nei mesi di luglio ed agosto. Questo ha portato ad un anticipo delle epoche di maturazione e ad un calo generale delle rese tra il 10 e 15 % in funzione della varietà. Nella zona di Butera la posizione dei terreni, la disponibilità idrica e le escursioni termiche hanno garantito un'eccellente completamento del ciclo vegeto produttivo; in particolare per il Nero d'Avola, grazie alle temperature ideali di Settembre ed Ottobre, si tratta di un'annata di eccezionale qualità.



DENSITÀ DI IMPIANTO

4200 ceppi/ha



RESA PER ETTARO

40-50 q/ha



GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C



FORMATI DISPONIBILI

750 ml - 1500 ml



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Fino a 20 anni



PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2000



NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000

TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilla, limo, sabbia con una buona percentuale di scheletro e presenza di calcare attivo fino al 15%.

METODO DI ALLEVAMENTO

Le viti sono allevate a cordone speronato, con un particolare sistema di potatura fatto su misura, che punta a garantire il naturale flusso linfatico della pianta, attraverso una riduzione della dimensione dei tagli. Molto importante la gestione in verde, che viene effettuata rigorosamente a mano con cura meticolosa. La sfogliatura viene eseguita sul lato est, il cosiddetto "lato mattino", operazione che consente di ispessire la buccia degli acini, favorire una maturazione graduale da luce anziché da calore ed evitare surmaturazioni. Al fine di garantire elevati livelli qualitativi, viene eseguito un diradamento rigoroso, che riduce sensibilmente le rese per ettaro. Inoltre è stata possibile una totale eliminazione dei diserbi, grazie ad una sapiente lavorazione del sottofila.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Deliella matura per 14 mesi, 90% in grandi botti di rovere di Slavonia da 30 e da 60 hl, 10% in tonneau di rovere francese da 350 e 500 lt di secondo passaggio. L'affinamento prosegue in bottiglia per due anni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino.

PROFUMO: fine, sofisticato. Una combinazione sottile tra profumi di ciliegia e di marasca matura, freschi sentori di mirtillo e lamponi, accompagnati da una intensa nota minerale di pietra focaia.

SAPORE: deciso, pieno, sontuoso. Un corpo di grande struttura, percorso e teso da una fresca nota minerale. Il sorso è lungo, setoso, intenso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con primi piatti saporiti, con carni bianche e rosse alla brace o salsate, ideale con agnello al forno e formaggi stagionati ma non erborinati.



PT

Pettineo: La Chiusa ha circa 60 anni ed è un vecchio alberello che il precedente proprietario trasformò in spalliera, facendo arrampicare tra i tralicci le piante che ora hanno anche forme monumentali. I vini della chiusa sono solitamente fruttati con un tannino più setoso e un'acidità sostenuta.

CLASSIFICAZIONE
Terre siciliano IGT



VARIETÀ
Frappato

ALTITUDINE
217 M S.L.M.

TERRENO
60 cm in superficie di sabbia rossa su uno strato di tufo

AGRICOLTURA
Biodinamica, certificazione biologica, nessun intervento chimico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Doppio cordone speronato

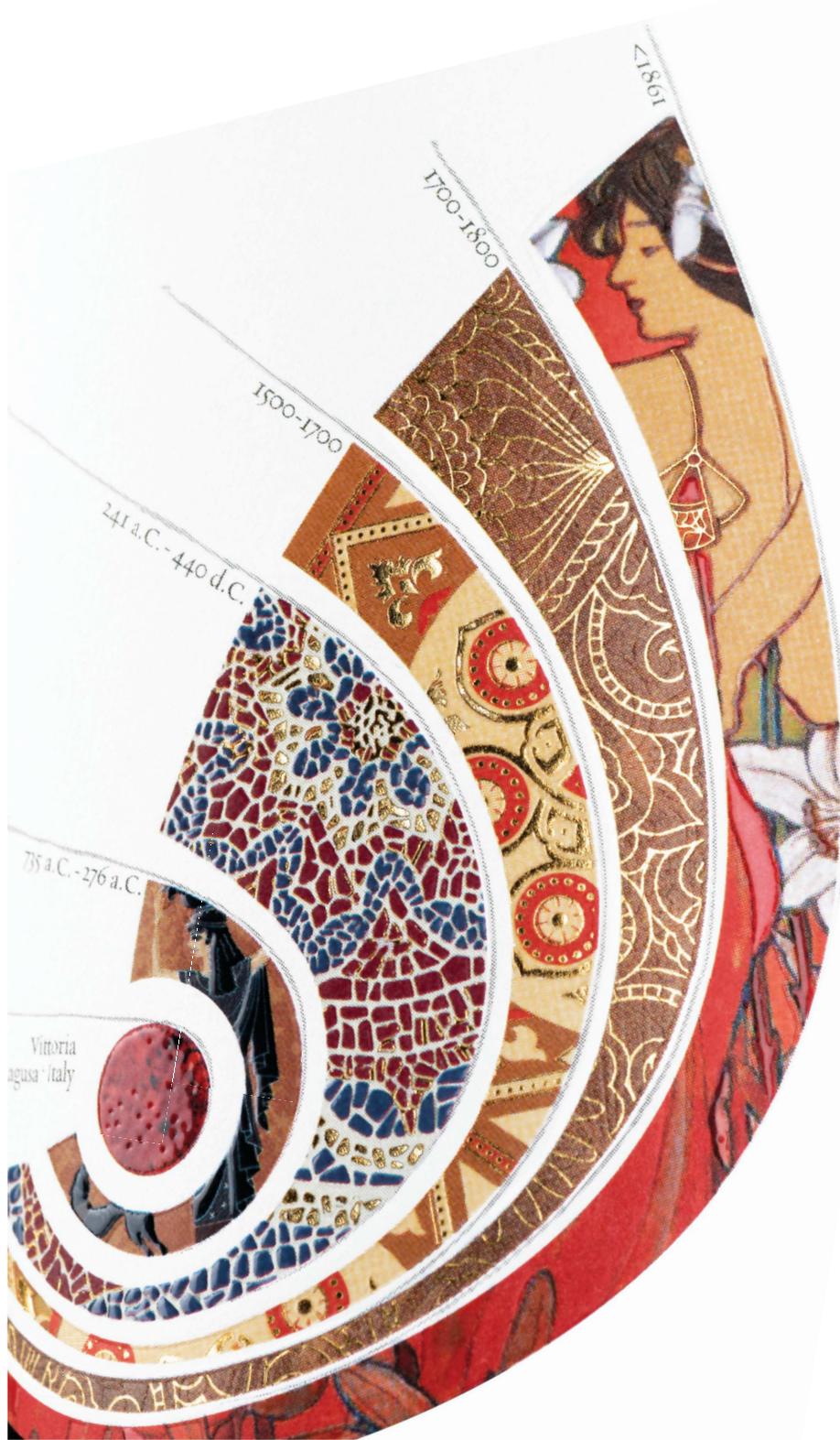
ETÀ MEDIA DELLE PIANTE
70 anni

DENSITÀ D'IMPIANTO
6.500 ceppi di ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA
Ultima settimana di settembre

FERMENTAZIONE
In vasche di cemento con lieviti indigeni, macerazione di 20GG sulle bucce

AFFINAMENTO
20 mesi in vasca di cemento ovale da 20HL, 4 mesi in bottiglia



Cerasuolo di Vittoria

D.o.c.g.



Un punto rosso al centro di un abbraccio di culture. Così, il Cerasuolo di Vittoria è espressione pura di una terra cullata dal mare che ha accolto genti vicine e lontane. Come i delicati strati di una conchiglia, le storie di innumerevoli generazioni si susseguono in un incontro di colori, segni e stili che nel corso dei secoli si sono fusi in una forma naturale, perfetta, vera.



Cerasuolo di Vittoria

D.o.c.g.

La resa di produzione per ettaro
è estremamente ridotta, **52HL/ha,**
pari a solo 6.933 bottiglie.

Di fatto una delle produzioni più basse
di tutte le DOCG Italiane.

CERASUOLO
DI VITTORIA
UNICO
DOCG
SICILIANO



NERO
D'AVOLA



FRAPPATO

Santa Tresa vanta un lungo legame con il Cerasuolo di Vittoria. Il Cerasuolo di Santa Tresa nel 1950, fu il **primo Cerasuolo di Vittoria mai prodotto e così etichettato come tale dal Cavalier Di Matteo**, insieme a quello di Bastonaca.

Uve: Nero d'Avola 60% - di cui circa il 15% **leggermente appassito in pianta.** Frappato 40%

Vendemmia: Entrambe le uve di Nero d'Avola e Frappato vengono raccolte a mano in cassette da 15 Kg. Il Nero d'Avola verso metà Settembre, mentre il Frappato verso fine Settembre.

Vinificazione: Dopo una delicata diraspa-pigiatura, il Nero d'Avola fermenta in botti di rovere di Slavonia da 30 HL ad una temperatura di circa 18-24°C.

Ultimata la fermentazione, il vino fiore sosta sulle bucce per circa 15 giorni seguito dalla fermentazione malolattica.

Il Frappato fermenta in tini di acciaio inox ad una temperatura di circa 18-20 °C, dove rimane a contatto con le bucce per circa 8-10 giorni a cui segue la fermentazione malolattica.

Affinamento: Conclusa la fermentazione malolattica i due vini vengono assemblati per ottenere il nuovo Cerasuolo di Vittoria che si avvia all'affinamento in botti di rovere di 30 o 60 hl, e per circa il 15 % in barriques di rovere francese per un anno.

Note di Degustazione: Il vino si presenta di color rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si percepiscono aromi fruttati di marasca e di susine, variegati da note mentolate e dolci come il caramello. In bocca è avvolgente, di grande struttura e persistenza con un tannino morbido e delicato.

A tavola: Il Cerasuolo di Vittoria va servito ad una temperatura di 18-20. È un vino molto versatile, si abbina bene a spiedini ed involtini di carne, tonno e pesce alla griglia.



colore

Rosso rubino profondo

color

Deep ruby red

profumo

Frutta matura e cenni speziati

nose

Mature fruit and notes of spice

sapore

Profondo e di grande struttura

taste

Deep and well structured

accostamenti

Carni pregiate, arrostiti misti

pairings

Fine meats, roasts

temperatura di servizio

16 - 18°C

temperature

16 - 18°C

Saia

2021

NERO D'AVOLA SICILIA D.O.C.

100 % Nero d'Avola

Saia, il cui nome deriva dalla parola araba che indica i canali di irrigazione costruiti secoli fa per raccogliere l'acqua piovana.

Prima etichetta prodotta da Feudo Maccari nel 2002 e figlia della patria di elezione del Nero d'Avola nella Sicilia sud-orientale. Rappresenta la nostra migliore selezione di Nero d'Avola, proveniente da vigneti coltivati esclusivamente ad alberello che raggiungono anche i 40 anni d'età. Questa forma di allevamento della vite ad alta densità, è la più antica e naturale. Risalente ai coloni greci, perfetta per i climi caldi, richiede una cura manuale e maniacale di ogni pianta. Oltre al recupero filologico l'obiettivo finale è sempre quello di avere uva di qualità per una produzione di eccellenza. Un mix di terreni bianchi calcarei e neri sabbiosi, grazie alla vicinanza al mare, alla ventilazione e all'ottima esposizione, fanno sì che il nostro Nero d'Avola vinificato in purezza, si riveli un rosso elegante, ben strutturato, complesso, fine e di grande carisma. Il metodo di coltivazione ad alberello e l'affinamento in rovere francese ne fanno un vino unico nella sua categoria.

Saia, whose name comes from the Arabic word for irrigation canals built centuries ago to collect rainwater.

The first label produced by Feudo Maccari in 2002 and the daughter of Nero d'Avola's chosen home in southeastern Sicily. It represents our best selection of Nero d'Avola, sourced exclusively from vines bred to the alberello system that are about 40 years old. This form of vine training is the oldest and most natural. Dating back to the Greek settlers, it's perfect for warm climates, it requires manual care of each plant. In addition to philological restoration, the ultimate goal is always to have quality grapes for excellent production. A mix of white calcareous and black sandy soils, thanks to the proximity to the sea, ventilation and excellent exposure, make our Nero d'Avola to be an elegant, well-structured, complex, fine and charismatic red wine. The alberello method of cultivation and aging in French oak make it a unique wine in its category.



FEUDOMACCARI

Noto

zona di produzione

Noto - Sicilia

production area

Noto - Sicily

esposizione

Sud

exposure

South

età dei vigneti

20-30 anni

average age of vines

20-30 years

altitudine

80 mt s.m.l.

altitude

80 mt a.s.l.

sesto d'impianto

1,25 mt x 1,25 mt

vineyard layout

1,25 meters x 1,25 meters

numero di ceppi per ettaro

5.555

number of vines per Ha

5.555

caratteristiche del suolo

Calcareo

soil characteristics

Calcareous

produzione per ha

50 quintali

yield per hectare

50 tons

sistema di allevamento

Alberello

training system

Bush system

vinificazione

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata per circa 18 gg.

vinification

A temperature-controlled fermentation and maceration for about 18 days

maturazione

12-14 mesi in piccole botti

aging

12-14 months in small barrels

affinamento in bottiglia

6 mesi almeno

bottle aging prior to release

6 months at least





#siciliaep24
#sicily
#wine
#wineinsicily
#assovinisicilia
#winelover

#winelovers
#winetime
#winery
#winerylovers
#winetasting
#wineDestinations

#winetravel
#italy
#cheers
#sommelier
#vino
#redwine

#instawine
#vin
#amazing
#beautiful
#delicious
#travel

Wine in Sicily
<http://wineinsicily.com>
<https://www.instagram.com/wineinsicily/>
<https://www.instagram.com/wineinsicily/>
[redazione@wineinsicily.com](https://www.instagram.com/wineinsicily/)
<https://twitter.com/wineinsicily>

Sicilia en Primeur 2024 - Social & Media Contacts

	Web	Facebook	Instagram	Twitter	E-mail
Alessandro di Camporeale	http://www.alessandrodicamporeale.it	https://www.facebook.com/AdiCamporeale	https://www.instagram.com/adicamporeale/	https://twitter.com/AdiCamporeale	info@alessandrodicamporeale.it
Animatnea	https://www.animatnea.it/	#	https://www.instagram.com/animatneawinery/	#	animatnea@animatnea.it
Arianna Occhipinti	https://www.agricolaoocchipinti.it/	https://www.facebook.com/az_agr_ariannaocchipinti	https://www.instagram.com/ariannaocchipinti/	https://www.instagram.com/ariannaocchipinti/	info@agricolaoocchipinti.it
Assuli	http://assuli.it/	https://www.facebook.com/assuli_winery	https://www.instagram.com/assuli_winery/	#	marketing@assuli.it
Baglio del Cristo di Campobello	http://www.cristodicampobello.it	https://www.facebook.com/cristodicampobello/	https://www.instagram.com/cristodicampobello/	https://twitter.com/campobello_wine	mail@cristodicampobello.it
Baglio di Pianetto	https://bagliodipianetto.it	https://www.facebook.com/Baglio-di-Pianetto-1796209262130/	https://www.instagram.com/bagliodipianetto/	https://twitter.com/bagliodipianetto	info@bagliodipianetto.it
Barone di Villagrande	http://www.villagrande.it	https://www.facebook.com/Barone-di-Villagrande-492170430806795/	https://www.instagram.com/villagrande_winery/	https://twitter.com/AzVillagrande	info@barone.it
Benanti	https://cnicciobenanti.it	https://www.facebook.com/benantiwinery/	https://www.instagram.com/benantiwinery/	https://twitter.com/benantiWines	info@benanti.it
Candido	https://www.candidovinisicilia.it/	https://www.facebook.com/candidovinisicilia	https://www.instagram.com/candido_vini/	#	info@candidovinisicilia.it
Cantina Chitarra	https://www.cantinachitarra.com/	https://www.facebook.com/cantinachitarra	https://www.instagram.com/cantinachitarra/	#	info@cantinachitarra.it
Cantine Colosi	https://www.cantinecolosi.it/	https://www.facebook.com/cantinecolosir/	https://www.instagram.com/cantinecolosi/	https://twitter.com/CantineColosi	info@cantinecolosi.it
Caruso & Minini	https://www.carusoemini.it	https://www.facebook.com/carusoemini/	https://www.instagram.com/carusoemini/	#	enoturismo@carusoemini.it
Casa Grazia	https://casagrazia.com/it/azienda/	https://www.facebook.com/casagraziawines	https://www.instagram.com/casagraziawines/	#	sales@casagrazia.com
Castellucci Milano	http://www.castelluccimilano.it	https://www.facebook.com/CastellucciMilano-64306007683/	https://www.instagram.com/castelluccimilano/	#	info@castelluccimilano.it
COS	http://www.cosvittoria.it	https://www.facebook.com/cosvittoria/	https://www.instagram.com/aziendaagricolocos/	#	info@cosvittoria.it
Cottanera	https://cottanera.it/	https://www.facebook.com/cottanera/	https://www.instagram.com/cottanera/	https://twitter.com/Cottanera	staff@cottanera.it
Cusumano / Altamura	https://cusumano.it/	https://www.facebook.com/cantinecusumano/	https://www.instagram.com/cusumanowinery/	https://twitter.com/cusumanowinery	info@cusumano.it
Donnafugata	https://www.donnafugata.it	https://www.facebook.com/DonnafugataWine/	https://www.instagram.com/donnafugatawine/	https://twitter.com/DonnafugataWine	info@donnafugata.it
Duca di Salaparuta	www.duca.it	https://www.facebook.com/DucaDiSalaparuta	https://www.instagram.com/ducadisalaparuta/	https://twitter.com/DucaWines	visita@duca.it
Fazio	https://www.faziowines.it/	https://www.facebook.com/faziowines/	https://www.instagram.com/faziowines/	https://twitter.com/FazioWines	info@faziowines.it
Feudi del Picciotto / Castellare	http://www.castellare.it/it/feudi-del-picciotto/	https://www.facebook.com/feudi-del-picciotto/	https://www.instagram.com/castellarewine/	https://twitter.com/CastellareWine	info@feudi-del-picciotto.it
Feudo Arancio	http://www.feudoarancio.it	https://www.facebook.com/feudoarancio/	https://www.instagram.com/feudoarancio/	https://twitter.com/feudoarancioIT	post@feudoarancio.it
Feudo Disisa	http://www.vinidisa.it	https://www.facebook.com/Feudo-Disisa/	https://www.instagram.com/Feudo_disisa/	https://twitter.com/Feudodisisa	info@vinidisa.it
Feudo Maccari	http://www.feudomaccari.it	https://www.facebook.com/FeudoMaccari	https://www.instagram.com/feudomaccariwines/	https://twitter.com/Feudomaccari	enotur@feudomaccari.it
Feudo Montoni	http://www.feudomontoni.it/	https://www.facebook.com/feudomontoni/	https://www.instagram.com/feudo_montoni_fabio/	https://twitter.com/Fsireci	info@feudomontoni.it
Fina	http://cantinefina.it	https://www.facebook.com/cantine_fina/	https://www.instagram.com/cantinfina/	https://twitter.com/CantineFina	info@cantinefina.it
Firriato	https://www.firriato.it/	https://www.facebook.com/firriato/	https://www.instagram.com/firriato_winery/	https://twitter.com/firriato_it	info@firriato.it
Giasira	https://www.lagiasira.it/	https://www.facebook.com/LaGiasira/	https://www.instagram.com/lagiasira_vini/	#	info@lagiasira.it
Girolamo Russo	https://www.girolamorosso.it/?lang=en	https://www.facebook.com/GirolamoRussoEtna	https://www.instagram.com/girolamorossoetna/	#	info@girolamorosso.it
Gorghetti	https://www.gorghetti.it/	https://www.facebook.com/gorghetti/	https://www.instagram.com/gorghetti/	https://twitter.com/Gorghetti	info@gorghetti.it
Graci	https://www.graci.eu/	https://www.facebook.com/albertojellograzi	https://www.instagram.com/graci_etna/	#	info@graci.eu
Gulfi	http://www.gulfi.it	https://www.facebook.com/gulficantina	https://www.instagram.com/gulficantina/	https://twitter.com/ViniGulfi	info@gulfi.it
I Custodi delle vigne dell'Etna	https://www.custodi.com/	https://www.facebook.com/custodi/	https://www.instagram.com/custodidellevignedell'etna/	https://twitter.com/custodi	info@custodi.com
Le Casematte	https://lecasematte.it/	https://www.facebook.com/Le-Casematte-158754851170722/	https://www.instagram.com/le_casematte/	https://twitter.com/le_casematte	info@lecasematte.it
Masseria del Feudo	http://www.masseriaelfeudo.it	https://www.facebook.com/MasseriaDF/	https://www.instagram.com/masseria_delfeudo/	https://twitter.com/MasseriaDF	info@masseriaelfeudo.it
Maugeri	https://www.cantinaaugeri.it/it/	https://www.facebook.com/cantinaMaugeri	https://www.instagram.com/maugeri_etnawines/	#	info@cantinaaugeri.it
Nicosia	http://www.cantinicosia.it	https://www.facebook.com/cantinicosia/	https://www.instagram.com/nicosiawinery/	https://twitter.com/NicosiaWinery	info@cantinicosia.it
Palmento Costanzo	https://www.palmentocostanzo.com	https://www.facebook.com/palmentocostanzo	https://www.instagram.com/palmentocostanzoetna/	https://twitter.com/NicosiaWinery	info@palmentocostanzo.com
Pellegrino	https://www.carlolepellegrino.it	https://www.facebook.com/cantinepellegrino	https://www.instagram.com/pellegrinowines	https://twitter.com/PellegrinoWine	enotecamarsala@carlolepellegrino.it
Pietradolce	https://www.pietradolce.it	https://www.facebook.com/pietradolce_etna	https://www.instagram.com/pietradolce/	#	info@pietradolce.it
Planeta	https://planeta.it	https://www.facebook.com/planetawinery	https://www.instagram.com/planetawinery/	https://twitter.com/PlanetaWinery	planeta@planeta.it
Principe di Corleone	https://www.principedicorleone.it/it-vini/	https://www.facebook.com/principedicorleone	https://www.instagram.com/principedicorleone/	#	info@principedicorleone.it
Principi di Butera	https://www.principidibutera.it/en/	https://www.facebook.com/principidibutera	https://www.instagram.com/principidibutera/	#	info@feudobutera.it
Rapitalà	https://www.gruppoitalianovini.it	https://www.facebook.com/tenutapitala	https://www.instagram.com/tenuta_rapitala/	#	rapitala@ev.it
Santa Teresa	https://www.santateresa.com/	https://www.facebook.com/SantaTeresa/	https://www.instagram.com/santateresa/	https://twitter.com/santateresa	info@santateresa.it
Serra Ferdinanda	https://serraferdinanda.com	https://www.facebook.com/serraferdinanda/	https://www.instagram.com/serraferdinanda/	https://twitter.com/Santateresa	info@serraferdinanda.com
Settesoli / Mandarossa	https://www.cantineettesoli.it/	https://www.facebook.com/MandarossaWines/	https://www.instagram.com/mandarossawines/	https://twitter.com/MandarossaVini	publicherelazioni@cantinettesoli.it
Spadafora	https://spadafora.com	https://www.facebook.com/spadaforadepincipi	https://www.instagram.com/daignipidispadafora/	#	info@spadafora.com
Tasca d'Almerita	https://www.tascadalmerita.it	https://www.facebook.com/TascaAlmerita/	https://www.instagram.com/tascadalmerita/	https://twitter.com/TascaWine	info@tascadalmerita.it
Tenuta di Castellaro	https://www.tenutadicastellaro.it/it	https://www.facebook.com/Castellarowines/	https://www.instagram.com/tenutadicastellaro/	https://twitter.com/Tcastellaro	info@tenutadicastellaro.it
Tenuta di Fessina	http://www.tenutadifessina.com	https://www.facebook.com/tenutadifessina	https://www.instagram.com/tenutadifessina/	https://twitter.com/tenutadifessina	fessina@tenutadifessina.com
Tenuta Ferrara	https://www.tenutaferrara.it/	https://www.facebook.com/tenutaferrara/	https://www.instagram.com/tenuta_ferrara/	#	info@tenutaferrara.it
Tenuta Morreale Agnello	http://www.tenutamorrealeagnello.eu/	#	https://www.instagram.com/TenutaMorrealeAgnello/	#	info@tenutamorrealeagnello.it
Tenute Bosco	http://www.tenutebosco.com	https://www.facebook.com/tenutebosco/	https://www.instagram.com/tenutebosco/	https://twitter.com/tenutebosco	info@tenutebosco.com
Tenute Lombardo	https://www.tenutelombardo.it/	https://www.facebook.com/tenutelombardo	https://www.instagram.com/tenute_lombardo/	#	info@tenutelombardo.it
Tenute Navarra	https://tenutenavarra.com/	https://www.facebook.com/TenuteNavarra/	https://www.instagram.com/tenutenavarra/	https://twitter.com/tenutenavarra	info@tenutenavarra.com
Terra Costantino	http://www.terracostantino.it	https://www.facebook.com/TerraCostantino/	https://www.instagram.com/terracostantino/	https://twitter.com/TerraCostantino	info@terracostantino.it
Tornatore	https://www.tornatorewine.com	https://www.facebook.com/tornatorewine	https://www.instagram.com/TornatoreWines/	#	info@tornatorewine.com
Torre Mora	https://www.piccini1982.it/tenute-di-famiglia-torre-mora/	https://www.facebook.com/Torremorawines	https://www.instagram.com/Torre_mora/	#	info@torremora.it
Valle dell'Acate	http://www.valledellacate.com	https://www.facebook.com/Valle-dell'Acate-370111391415/	https://www.instagram.com/valledellacate/	#	press@valledellacate.it
Viverra	http://viverra.it	https://www.facebook.com/viverrawines	https://www.instagram.com/viverrawinery/	https://twitter.com/viverrawinery	info@viverra.it
Zisola	https://www.mazzei.it	https://www.facebook.com/marchesimazzei/	https://www.instagram.com/marchesimazzei/	https://twitter.com/MarchesiMazzei	info@mazzei.it