

Vini

Rosati, il Volé Mosso 2017 di Feudo Maccari

di: Redazione

14 ottobre 2019



L'uva nero d'Avola trova tra Noto, Pachino e, appunto, Avola, il suo terroir di origine e di elezione. I suoli, misti bianchi calcarei e vulcanici, le ampie escursioni termiche, le estati calde e ventilate unite a condizioni di equilibrio idrico sovente stressante, creano le condizioni per uno tra i vini rossi più importanti d'Italia. E se non fosse solo rosso? E se fosse "mosso"?

Feudo Maccari è una realtà aziendale di circa 170 ettari presso Noto / Vendicari. L'estensione del vigneto è di circa 50 ettari, molti dei quali hanno più di trent'anni. La Tenuta è di proprietà di Antonio Moretti Cuseri dal 2000. È parte di un gruppo che comprende Tenuta Sette Ponti, Poggio al Lupo e Orma (Toscana) e Santo Spirito di Passopisciaro (Etna). Maccari è una tenuta di notevole fascino, vi si trovano una foresteria, alcune abitazioni, la sala degustazione e, naturalmente, una nuova cantina.

Volé Feudo Maccari

Volé è la linea frizzante, anzi, "mossa" di Feudo Maccari. Tre le etichette prodotte: un bianco da uve grillo, un rosato e un rosso, invece, da Nero d'Avola. La particolarità del *vino mosso* è senza dubbio nella semplicità e nella piacevolezza a tavola, meno facile se si pretende del carattere. In questo caso, l'immediatezza dei vini e la polposa fragranza legata al frutto trova un pieno impegno proprio nel territorio altamente vocato e nei vitigni utilizzati. La vigna ha 12 anni di età ed è densa 5.500 ceppi per ettaro, la resa di 80 ettolitri/ha. La fermentazione alcolica, alla temperatura di circa 12-15°C, avviene con lieviti indigeni, i contenitori sono di acciaio inox di piccole dimensioni. Successivamente, il vino rifermenta lentamente sempre a bassa temperatura con propri lieviti, ed è imbottigliato con un leggero residuo di anidride carbonica naturale.

Tra le tre proposte, abbiamo scelto il **Rosato Volé Mosso 2017**. È ottenuto come detto da uve nero d'Avola. Il colore, secondo la tonalità della scala francese, è rosa mandarino scarico, brillante, con lievi riflessi color rame. Vivo il perlage. Al naso è fragrante, di media intensità, con fiori, rosa, e frutta a polpa gialla, ananas, e rossa, lampone. In bocca è fresco ed equilibrato, facile e scorrevole alla beva. Un vino a tutto pasto, perfetto anche per anticiparlo con golosi stuzzichini.

Feudo Maccari

Strada Provinciale 19 Noto-Pachino, km 13,5

96017 Noto (Sr)

Tel. +39 0931 596894

Tel: +39 0575 477857

www.feudomaccari.it/winetour

