

In evidenza Vini

Voce di Lago, il nuovo Grillo di Masseria del Feudo

di: Redazione

20 febbraio 2024



*Le vigne sono attorno al lago,
lago di canneto e cielo aperto,
pietra acqua e riflesso.
Lago come amplificatore della loro voce,
specchio, colore purezza, freschezza.
La luna si specchia come una barchetta,
leggiadria, eleganza e sottigliezza.
Se fai attenzione, senti la voce
del lago del grillo,
Voce di lago*

A volte basta fermarsi qualche istante. Pochi minuti di rispettoso silenzio nascondono, per chi sa ascoltare, altre vite, altri universi dai dettagli sfuggenti, tra le pieghe di una vita traboccante di necessità. Capita, in una cornice collinare a sud di Caltanissetta, di passeggiare tra le profumate uve di una vigna al tramonto. Di raggiungere un piccolo lago e di restarvi più a lungo, favoriti da una tiepida notte di agosto. Di vedere, improvvisamente, stagliarsi nel cielo una luna tonda, gentile, materna e, attorno, di sentire la flebile Voce di Lago, fatta di canne, di uccelli, d'acqua, di rane e di minuscole ali.



Il nuovo vino

Il suggerimento per il nome arriva da **Carolina Cucurullo**, titolare insieme al fratello **Francesco** dell'azienda agricola **Masseria del Feudo**. Carolina ha fatto sua la *Voce di Lago*, riportandola in etichetta. Lo splendido disegno artistico è realizzato dalla illustratrice marchigiana **Francesca Ballarini** (<https://www.instagram.com/ioenina>).

I filari che circondano lo specchio d'acqua sono della varietà **grillo**. Le uve vengono raccolte manualmente nella seconda decade di agosto e, dopo la diraspapigiatura, rimangono in criomacerazione per 12 ore. Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta con lieviti indigeni in vasche di acciaio per 10 giorni a temperatura controllata. Segue un affinamento *sur-lies* di 6 mesi.

La degustazione

Il vino è di colore giallo paglierino. Il naso è vivo, integro e varietale, con note di fiori bianchi, agrumi, erbe mediterranee e cenni tropicali. In bocca è equilibrato grazie ad una freschezza agile ed un'elegante sapidità.

L'azienda

Masseria del Feudo è un'azienda a carattere familiare guidata dai fratelli Francesco e Carolina Cucurullo che si trova nel cuore della Sicilia, in provincia di Caltanissetta. L'attività agricola risale a un secolo fa quando, nel 1906, la famiglia acquisì una porzione di un antico feudo dei Principi Branciforte. Oggi l'azienda si estende su una superficie complessiva di 110 ettari. Le sue coltivazioni sono diversificate tra vigneto, uliveto, pescheto, susineto e seminativo (grano e foraggi). Quindici gli ettari vitati, di questi tre a grillo. I terreni, prevalentemente di medio impasto parte argillosi e parte calcarei, godono di un clima continentale con temperature medie basse nell'arco dell'anno. Gli inverni, rigidi, ventilati, si alternano ad estati secche con temperature elevate. Un'importante escursione termica che si riscontra anche fra il giorno e la notte, determinante per una ideale maturazione dei grappoli e per l'eleganza dei vini. Dal 2000 è in regime biologico: la fertilizzazione avviene esclusivamente con concimi naturali ed il sovescio, così come l'utilizzo minimo di rame e zolfo nel contrasto ai parassiti. L'azienda dispone di una struttura agrituristica in grado di ospitare fino a 15 persone.

Prossimi eventi

Palermo: Pellegrini a Palermo (solo operatori), martedì 27 febbraio, dalle 10.00 alle 16.00 (contattare direttamente l'azienda o Pellegrini)

Düsseldorf / Germania: Prowein 2024: dal 10 al 12 marzo 24, Hall 16 Booth J01

Verona: Vinitaly 2024: dal 14 al 17 aprile 2024, Hall 8, Booth H5

Masseria del Feudo

Contrada Grottarossa s.n.c. – 93100 Caltanissetta

www.masseriadelfeudo.it

Facebook: <https://www.facebook.com/MasseriaDF>

Instagram: <https://www.instagram.com/masseria.del.feudo>



Masseria del Feudo