

In evidenza

Feudo Disisa, la vendemmia 2025 è la svolta biologica della DOC Monreale

di: Redazione

1 ottobre 2025



Si è conclusa da poco la raccolta 2025 di Feudo Disisa, storica azienda della Doc Monreale, che quest'anno raggiunge un traguardo di grande valore: la **conversione completa al regime biologico**. Un passaggio che segna l'inizio di una nuova fase produttiva, fondata sul rispetto dell'ambiente, sulla sostenibilità e su una più profonda valorizzazione del patrimonio ampelografico e paesaggistico del territorio.

Dopo alcune annate segnate da stagioni irregolari, il 2025 ha riportato equilibrio e armonia. Le piogge invernali e primaverili, ben distribuite, hanno creato riserve idriche preziose; l'estate calda ma moderata ha garantito alle viti uno sviluppo regolare, mentre un inverno mite ha anticipato leggermente la maturazione, mantenendola sotto controllo grazie a interventi mirati. Il risultato è una vendemmia omogenea, con **uve di eccellente profilo qualitativo** e una maturazione lineare che promette vini equilibrati e complessi.

La raccolta è iniziata il **4 agosto** con lo **Chardonnay** destinato alle basi spumante, per proseguire con **Fiano**, **Grillo** e **Catarratto**. A settembre è toccato alle varietà a bacca nera: **Syrah**, **Merlot** e **Nero d'Avola**, seguiti da **Perricone** e **Cabernet Sauvignon**, vendemmiati con circa una settimana di anticipo rispetto agli anni precedenti.

«La nostra sfida – spiega **Mario Di Lorenzo**, alla guida dell'azienda insieme al padre **Renato** – è produrre vini che uniscano intensità e finezza, mantenendo equilibrio ed eleganza. Con la vendemmia 2025, la prima interamente certificata in biologico, vogliamo consolidare un percorso che intreccia qualità e sostenibilità, in una viticoltura rispettosa dell'ambiente e orientata al futuro».

Grande attesa accompagna ora le nuove espressioni in bottiglia di alcuni dei vini più rappresentativi della cantina: **Chara**(**Catarratto** e **Inzolia**), **Grillo** e **Granmassenti Perricone**, chiamati a interpretare al meglio le peculiarità dell'annata. A suggellare questo nuovo corso, arrivano anche due importanti riconoscimenti al **Lu Bancu 2024**: il *faccino DoctorWine 2026* con **96 punti** e il titolo di *Miglior Catarratto*. Segnali che confermano la centralità di questa varietà nella filosofia produttiva di Feudo Disisa.

«Il **Catarratto** – aggiunge Di Lorenzo – non è soltanto parte della nostra storia, ma il cuore della nostra identità. Rappresenta un patrimonio enologico e culturale che intendiamo custodire e reinterpretare con rigore. Insieme al **Perricone**, costituisce il pilastro su cui costruiremo il nostro futuro, unendo tipicità territoriale ed eleganza stilistica».

In questa direzione si colloca anche il **Progetto Arca** (*Associazione Regionale Catarratto Autentico*), un'iniziativa che mira a coniugare **ricerca scientifica** e **identità territoriale**. Al centro, proprio il **Catarratto**: vitigno resiliente, versatile, simbolo di continuità tra tradizione produttiva e innovazione sostenibile.